CALENDARIO
GEORGICO
DELLA
SOCIETÀ AGRARIA
DI TORINO

PER L' ANNO BISESTILE 1808.

ALL' ISTRUZIONE

DEGLI AGRICOLTORI
PIEMONTESI.

TORINO,

DALLA STAMPERIA DIPARTIMENTALE.

DEL PRESIDENTE BUNIVA

DISCORSO

DETTO ALLA SOCIETA' D'AGRICOLTURA.

Il trentesimo giorno del mese di giugno dell' anno 1805 *formerà mai sempre per chiunque ama sinceramente e il Governo, e la Patria un epoca consolantissima.*

Egli è appunto in quel dì, o Signori, che i fondatori della vostra Società, persuasi che il massimo ben pubblico dipende dalla coltivazione della terra; e che qualunque altrimenti derivata potenza è artifiziale e precaria, raunati risolvettero di raccogliere, e diffondere per tutto il Piemonte quelle cognizioni, che tendono al perfezionamento d'un arte così preziosa. Fu tosto ammirata la somma prontezza, e la scrupolosa esattezza nell' eseguimento de' loro ben augurati propositi. Infatti poco dopo diedero alla luce le prime memorie, che riscossero insieme l'applauso generale, e l'aggradimento del Sovrano, talmentechè ai 15 *del mese di febbrajo dello stesso anno una così lodevole riunione ottenne il titolo di Società Reale, ed i mezzi onde assicurare i vantaggiosi risultati de' loro importantissimi lavori.*

D' allora in poi, percorrendo voi, o Signori, con sempre eguale impegno la stessa gloriosa carriera, alle loro aggiungeste molte memorie,

onde compilare volumi dai valenti conoscitori delle cose georgiche assai apprezzati.

Dall' orto sperimentale, che vi procuraste nell' anno 1798, saggiamente regolato dal nostro Vice-Presidente, non mai cessaste di ricavare, siccome da inesauribile vivajo novelli semi, erbe, arbusti, ed alberi, che già in oggi rigoliosi ripullulano in moltissime regioni del Piemonte.

D' un altro genere d'ugualmente felice propagazione potete eziandio gloriarvi. Sin dall' anno 1800 aveste voi dal Governo la direzione, e l'uso d' una mandra di pecore segoviane aventi una lana conservatasi veramente soprafina. Egli è indicibile il vantaggio ricavatone non tanto dai Subalpini, quanto dalle straniere Nazioni, le quali a voi ricorsero, onde ottenere parte delle produzioni di questo preziosissimo gregge.

Tanto più grande debbe essere la soddisfazione vostra a questo riguardo, quanto più contrariate vennero le sollecitudini vostre, poichè toccovvi in tempi più o meno torbidi di lavorare all' avanzamento della pratica rurale.

L' epizootia bosongarica ci distruggeva a migliaja le tanto utili bestie bovine; le armate ci involavano i cavalli rurali, e già eran esse sul punto di rapirci le belle nostre pecore a lana fina: eran quà e là le piantagioni, e le foreste abbattute; i dissodamenti interrotti; le spese produttive diminuivano straordinariamente; non pochi ricchi ed industriosi direttori di grandi possessioni, più o meno inquietati si ricoveravano prematuramente in questa od in altra città; l' irregolarità delle imposizioni straordinarie cagionava un' agitazione più o meno funesta ad ognuno; gli esercenti professioni lucrative facevano sterili

risparmi; il lusso era pressochè estinto: una qualche incertezza generale rispetto alle proprietà timidi rendeva i facoltosi, che non più alzavan la mano comprimente le loro casse, direi ermeticamente chiuse; e tra costoro già non pochi abbandonavano la loro antica patria; ogni spirito d'industria pareva soffocato; la pulizia dell' esterno ed interno commercio sembrava abolita; lo scemamento della popolazione era in proporzione a quello de' prodotti rurali. In una parola tutto tendeva alla rovina dell'agricoltura, e per conseguenza alla perdita del Piemonte. Non posso non rappresentarvi in quest'istante il derivatone stato dell' angosciosa, e quasi spaventevole vostra dispersione ad un' epoca così fatale. Ridotti voi ad esser semplici, ed attoniti spettatori di così malaugurati accidenti m' incaricaste della dignitosa sì, ma in allora oltremodo ardua direzione della vostra illustre Accademia.

Ma non posso neppur tacervi, che mi compiaccio eziandio di richiamarvi alla memoria il modo onde vi risvegliaste eletrizzati, e riuniti tutti quanti da quel momento istesso, raddoppiando i vostri sforzi ridonaste ed alla Società lo splendor suo, ed alla Patria i frutti dell'instancabile zelo vostro, e de' sublimi vostri talenti.

Degnati vi siete, o Signori, di onorarmi di bel nuovo della stessa ragguardevole carica. Vogliosissimo io quanto altrimai di aderire alle vostre per me sacre volontà, e sensibilissimo ad un contrassegno così lusinghiero di affettuosa considerazione, pregovi di accettare i miei vivi ringraziamenti, e tosto ho l'onore di proporvi, prima d'ogni cosa, di vivamente operare, onde tolta per sempre venga ogni maniera d'ostacolo al risulta-

mento delle osservazioni, e degli sperimenti cui procedete tuttora nel vostro orto sperimentale.

Propongovi in secondo luogo d'accellerare il più possibile tutte le operazioni relative allo stabilimento del Museo georgico da me progettatovi pochi anni sono.

Finalmente mi faccio un dovere d'impegnarvi a non desistere giammai dalla pubblicazione del Calendario Georgico.

Spero in altra occasione di esporvi i motivi delle prime due proposizioni, permettetemi intanto di ragionar brevemente intorno alla terza.

Le opere insigni di Marco Porzio Catone, *di* Marco Terenzio Varrone, *di* Virgilio, *di* Columella, *di* Olivier *de* Serres, *ed altri somiglianti Scrittori pajono soltanto fatte per la categoria de' più saccenti agronomi.*

Esiste un altro ordine di opere analoghe alla collezione delle vostre memorie, la cui utilità è grande anzi che no. Diffatti, appunto all' assidua pubblicazione de' libri di questo genere letti da chiunque ha gioito d'un educazione sufficientemente instruttiva, attribuir si debbe, per la massima parte la felicissima rivoluzione accaduta in Inghilterra nelle cose economiche.

Finalmente havvi un terzo ordine di queste produzioni, che talun crederebbe esclusivamente destinate a quella classe d'abitanti, che eseguiscono, ovvero che in persona regolano i lavori rurali. Sono a parer mio queste ultime eziandio più fruttuose di tutte le altre; e tale appunto debbe essere la natura, e la destinazione vantaggiosa del vostro Calendario. Egli è incredibile, o Signori, la soddisfazione da me provata, percorrendo un gran tratto dell' agro Subalpino, dal veder

fralle mani di non pochi agricoltori quest' operetta per raccoglier vi con particolar attenzione i ben molti lumi sparsivi, e già preveggo, che la medesima diverrà per essi un preziosissimo repertorio.

Rianimatevi, o Signori, non tanto per lo perfezionamento del Calendario, come ancora per quello d' ogni altra nostra produzione, in questi tempi massimamente, in cui ed il Consiglio generale, di cui ho l' onore d' esser membro, ed il ragguardevolissimo Prefetto del dipartimento del Po, siccome prudentissimi interpreti delle volontà sovrane fanno quanto possono onde favorire il vostro reputatissimo stabilimento. Egli è inoltre quest' epoca la più felice per noi tutti a questo riguardo; poichè viviamo finalmente, e lavoriamo in tempi, in cui, mercè una potenza veramente sovrana, ogni ingiust' impresa suggerita, e sostenuta da interessi particolari non avrà più luogo; in tempi, in cui veruna dissenzione non isconvolgerà più l' ordine di quest' agricola paese; in tempi infine, in cui tutti gli interessi riunirannosi per sempre all' oggetto capitale, allo splendor, ed alla forza del più elevato, e più brillante trono dell' universo. Sì, Signori, raddoppiamo di zelo, e di attività per la prosperità della nostra agricoltura, le di cui incorraggianti moli l' augustissimo, ed amatissimo nostro Sovrano sa apprezzar, e metter in movimento molto meglio ancora che Cincinnato, Catone *il vecchio*, Ciro, *e* Zenofonte, *meglio ancora che* Romolo, *meglio infine che i più potenti Re dell' antica Persia, e dei più grandi Imperatori della China.*

COMPUTI ECCLESIASTICI.

Aureo numero	4
Epatta	III
Ciclo solare	25
Indizione Romana	11
Lettere Domenicali	C B

FESTE MOBILI.

La Settuagesima		14 febbrajo.
Le Ceneri		2 marzo.
Pasqua di Risurrezione . .		17 aprile.
Rogazioni	23 24	25 maggio.
L' Ascenzione del Signore .		26 maggio.
Pentecoste		5 giugno.
La SS. Trinità		12 giugno.
Il Corpo del Signore . . .		16 giugno.
Domenica I dell' Avvento .		17 novembre.

QUATTRO TEMPI.

Primavera	9 11 12 marzo.
Estate	8 10 11 giugno.
Autunno	21 23 24 settembre.
Inverno	14 16 17 dicembre.

PRINCIPIO

DELLE QUATTRO STAGIONI.

		dì.	*ore.*	*m.*
Equinozio di primavera . .	marxo	20	6	50
Solstizio della state	giugno	21	4	27
Equinozio d' autunno . .	settembre	23	6	29
Solstizio d' inverno . . .	dicembre	21	11	23

ECCLISSI.

Sebbene cinque ecclissi debbino succedere in quest' anno, cioè tre del Sole, e due della Luna, ciò non ostante veruno di essi si potrà da noi osservare.

Succederà il primo del Sole li 25 di maggio circa il mezzogiorno, il quale resterà a noi invisibile per coprire soltanto per pochi digiti di penombra le australi parti della terra.

Il secondo accaderà li 19 ottobre, e sarà pure a noi invisibile per lo stesso motivo.

Il terzo seguirà li 17 novembre in tempo che appena il Sole sarà tramontato dal nostro orizzonte, onde resterà parimenti a noi invisibile, e questo coprirà per diversi digiti di penombra le boreali regioni.

La prima volta che la Luna resterà dall' ombra della terra ecclissata sarà nel mattino delli 10 maggio, e per la seconda volta nel mattino dei 3 di novembre, e quantunque questi due ecclissi siano totali, pure non si potranno da noi osservare, per seguire questi in tempo, che la Luna sarà sotto il nostro orizzonte.

GENNAJO.

✠ 1 VEN. *la Circoncisione del Sig.*	
Le 40 Ore alla Consolata.	
2 Sab. s. Difendente m.	
C 3 *Dom.* s. Genoveffa v.	
4 Lun. s. Tito V.	
Le 40 Ore al Carmine.	*Pr. quar. li 5 ad ore 9 m. 21 sera.*
5 Mart. s. Telesforo P.	
✠ 6 *Merc. l'Epifania del Signore.*	
7 Giov. s. Giuliano di Gozzano.	
8 Ven. s. Massimo di Valenza.	
9 Sab. B. Gioanni Orsini.	
C 10 *Dom. I. dopo l'Epifania.* B. Gondisalvo.	
Le 40 Ore a S. Teresa.	
11 Lun. s. Igino P.	
12 Mart. s. Greca v. m.	
13 Merc. B. Veronica di Binasco v.	*L. piena di xbre li 13 ad ore 3 m. 59 sera.*
14 Giov. B. Bernardo da Corlione.	
15 Ven. s. Maurizio m.	
16 Sab. s. Marcello P.	
C 17 *Dom. II. il SS. Nome di* GESU', e s. Antonio Abate.	
Le 40 ore alla Mad. degl' Ang.	
18 Lun. s. Liberata v.	
19 Mart s. Canuto Re.	
20 Merc. ss. Fabiano, e Sebastiano.	*Ul. quar. li 20 ad ore 11 m. 37 mat.*
21 Giov. s. Agnese v. e m.	
Il dì è cresciuto min. 34 di Sole.	
22 Ven. s. Gaudenzio V.	
23 Sab. lo Sposalizio di M. V.	
C 24 *Dom. III.* B. Paola Gambara.	
25 Lun. la Convers. di s. Paolo.	
26 Mart. s. Policarpo V.	
27 Merc. s. Gio. Grisostomo.	*L. nuova di genn. li 27 ad ore 4 m. 41 sera.*
28 Giov. s. Cirillo.	
29 Ven. s. Francesco di Sales.	
30 Sab. s. Martina v. m.	
C 31 *Dom. IV.* s. Pietro Nolasco.	

FEBBRAJO.

1 Lun. s. Orso Arcidiacono.
2 Mart. la Purificazione di M.V.
3 Merc. s. Biagio V.
4 Giov. s Aventino prete.
5 Ven. s. Agata v. e m.
6 Sab. s Dorotea v. e m.
C 7 *Dom. V* (*Ben. delle candele*).
Le 40 Ore a s. Carlo.
8 Lun. s. Gioanni di Mata.
9 Mart. s. Appolonia v e m.
10 Merc. ss. Solutore e Cómp. mm.
11 Giov. s. Lazzaro V.
12 Ven. s. Gozzelino Torinese.
13 Sab. s. Benigno m.
C 14 *Dom. Settuages.* s. Valentino p.
Le 40 Ore alla Metropolitana.
15 Lun. s. Faustino.
16 Mart. s. Giusto m.
17 Merc. s. Silvino.
Le 40 Ore al Corpus Domini.
18 Giov. s. Simeone.
19 Ven. s. Beatrice Certosina.
Il dì è cresciuto ore 1 *m.* 52 *di Sole.*
20 Sab. s. Leone V.
C 21 *Dom. Sessagesima.* s. Eleonora.
Le 40 Ore a s. Agostino.
22 Lun. s. Margarita da Cortona.
23 Mart. s. Pier Damiano.
24 Merc. s. Primitiva.
Le 40 Ore a s. Domenico.
25 Giov. s. Mattia Appostolo.
26 Ven. s. Felice III P.
27 Sab. s. Alessandro Patr.
B 28 *Dom. Quinquages.* s. Elogio V.
Le 40 Ore a' ss. Martiri, allo Spedale di Carità, a s. Marco, ed alla Parrocchia di s. Vito.
29 Lun. s. Eusebio Vialardi.

P. quar. li 4 *ad ore* 6 *m.* 57 *sera.*

L. piena di genn. li 12 *ad ore* 4 *m.* 21 *mat.*

Ul. quar. li 18 *ad ore* 8 *m.* 23 *sera.*

L. nuova di febbr. li 26 *ad ore* 9 *m.* 15 *mat.*

MARZO.

1 MART. s. Albino V. 2 Merc. *le Ceneri.* s. Simplicio P. *Le 40 Ore alla SS. Trinità.* 3 Giov. s. Cunigonda. 4 Ven. s. Casimiro Principe. 5 Sab. s. Foca giardiniere m. B 6 *Dom. I. di Quar.* s. Marziano V. *Le 40 Ore allo Spirito Santo.* 7 Lun. s. Tommaso d'Aquino. 8 Mart. s. Gioanni di Dio. 9 Merc. *Tempora.* s. Francesca R. *Le 40 Ore a S. Martiniano.* 10 Giov. ss. 40 soldati mm. 11 Ven. *Temp.* ss. Candido e C.mm. 12 Sab. *Temp.* s. Gregorio Magno B 13 *Dom. II* s. Eufrasia v. *Le 40 Ore a s. Francesco.* 14 Lun. s. Matilde Regina. 15 Mart. s. Raimondo Abate. 16 Merc. s. Giuliano m. *Le 40 Ore alla SS. Annunziata.* 17 Giov. s. Patrizio V. 18 Ven. s. Gabriele Arcangelo. 19 Sab. s. Giuseppe. B 20 *Dom. III.* il B. Ambrogio. *Le 40 Ore a s. Rocco.* 21 Lun. s. Benedetto Abate. 22 Mart. s. Basilio prete m. 23 Merc. il B. Veremondo V. *Le 40 Ore a s. Giuseppe.* 24 Giov. s. Bernolfo V. ✠ 25 *Ven. la SS. Annunziata.* 26 Sab. s. Emanuele m. B 27 *Dom. IV.* s. Ruperto V. *Le 40 Ore alla Basilica.* 28 Lun. s. Sisto III. P. 29 Mart. s. Bertoldo. 30 Merc. il B. Amedeo. *Le 40 Ore alla Confr. del SS. Sudario.* 31 Giov. s. Balbina verg.	*Pr. quar. li 5 ad ore 2 m. 25 sera.* *L. piena di febb. li 12 ad ore 2 m. 51 sera.* *Ul. quar. li 19 ad ore 6 m. 28 sera.* *Equin. di primavera li 20 ad ore 6 m. 50 sera.* *L. nuova di Mar. li 27 ad ore 2 m. 41 mat.*

APRILE.

1 VEN. s. Teodora.
2 Sab. s. Francesco di Paola.
B 3 *Dom. di Passione.* s. Eraldo V.
Le 40 Ore a s. Francesco.
4 Lun. s. Liborio Arc.
5 Mart. s. Vincenzo Ferreri.
6 Merc. s. Sisto I. P.
Le 40 Ore alla Misericordia.
7 Giov. s. Saturnino.
8 Ven. la Madonna de' 7. Dolori.
9 Sab. s. Marcello V.
B 10 *Dom. delle Palme.* B. Antonio Nejrotti di Rivoli.
Le 40 Ore alla Metropolitana.
11 Lun. s. Leone Magno.
12 Mart. Il B. Angelo Carletti.
13 Merc. s. Ermenegildo.
14 Giov. *santo* la Cena del Sign.
15 Ven. *santo* s. Anastasia m.
16 Sab. *santo* s. Turibio Torin. V.
B 17 *Dom. Pasqua di Risurrezione.*
Le 40 Ore a s. Francesco di Paola
18 Lun. s. Perfetto.
19 Mart. il B. Corrado.
20 Merc. s. Agnese da Montepul.
Il dì è cresciuto ore 5 *di Sole.*
21 Giov. s. Anselmo.
22 Ven. ss. Sotero e Cajo.
23 Sab. il B. Alessandro Sauli.
B 24 *Dom. in Albis, I. dopo Pasqua.* s. Fedele da Sigmaringa.
25 Lun. s. Marco Ev.
26 Mart. ss. Cleto e Marcell.
27 Merc. s. Anastasio
28 Giov. festa in Asti di s. Secondo.
Le 40 Ore a s. Tommaso.
29 Ven. s. Pietro m.
30 Sab. s. Caterina da Siena.

Pr. quar. li 4 ad ore 5 m. 56 mattina.

L. piena di Mar. li 10 ad ore 11 m. 58 sera.

Ul. quar. li 17 ad ore 6 m. 10 sera.

L. nuova di Apr. li 25 ad are 7 m. 57 sera.

MAGGIO.

B 1 DOM. II ss. Filip. e Giacom. *Le 40 Ore al Monte, ed a s. Maria di Piazza.*
2 Lun. s. Atanasio Dot.
3 Mart. l' Invenzione di s. Croce.
4 Merc. la SS. Sindone.
5 Giov. s. Pio V. P.
6 Ven. il martirio di s. Gio. Batt.
7 Sab. s. Stanislao V.
B 8 *Dom. III.* il Patrocinio di s. Giuseppe.
9 Lun. s. Gregorio Nazianzeno.
10 Mart. s. Antonino Arciv.
11 Merc. s. Ponzio V.
12 Giov. s. Pancrazio e Comp.
13 Ven. s. Pietro Regalado.
14 Sab. s. Vittore V.
B 15 *Dom. IV.* s. Isidoro agricoltore. *Le 40 Ore a s. Filippo.*
16 Lun. s. Onorato.
17 Mart. s. Pasquale Baylon.
18 Merc s. Felice Porro Cap.
19 Giov. s. Ivone prete avvocato.
20 Ven. s. Bernardino da Siena.
21 Sab. s. Ospizio di Nizza.
Il dì è cresciuto ore 6 m. 18 di Sole.
B 22 *Dom. V.* la Mad. del B. Consil. *Le 40 Ore a s. Pelagia.*
23 Lun. *Rogazioni.* s. Siagrio V.
24 Mart. *Rogaz.* s. Vincenzo m.
25 Mer. *Rog.* s. Mar. Mad. de'Paz
✠ 26 *Giov. l'Ascensione del Signore*, e s. Filippo Neri.
27 Ven. s. Gioanni I. P.
28 Sab. s. Emilio Arciv.
B 29 *Dom. VI.* s. Teodosia.
30 Lun. s. Felice I. P. m.
31 Mart. s. Petronilla v.

Pr. quar. li 3 ad ore 5 m. 15 sera.

L. piena di Apr. li 10 ad ore 8 m. 11 matt.

Ul. quar. li 17 ad ore 7 m. 33 mattina.

L. nuova di Mag. li 25 ad ore 11 m. 48 matt.

GIUGNO.

1 MERC. s. Crescentino m.
2 Giov. s. Erasmo V.
3 Ven. s. Clotilde.
4 Sab. *Vigilia.* s. Alessandro V.
B 5 *Dom. di Pentecoste.* s. Bonifacio. *Le 40 Ore alle Orfanelle, alla Mad. degli Angeli, ed al Pallone.*
6 Lun. il Miracolo del Santissimo Sacramento.
7 Mart. s. Roberto Ab.
8 Merc. *Tempora.* s. Medardo V.
9 Giov. s. Feliciano m.
10 Ven. *Temp.* s. Margarita Reg.
11 Sab. *Temp.* s. Barnaba apost.
B 12 *Dom. I. dopo Pent.* la SS. Trinità, e s. Gio. da s. Facondo.
13 Lun. s. Antonio da Padova.
14 Mart. s. Basilio Magno.
15 Merc. ss. Vito, e Modesto.
✠ 16 *Giov. il Corpo del Signore.*
17 Ven. il B. Paolo Burali.
18 Sab. ss. Marco e Marcel. mm.
B 19 *Dom. II.* s. Giuliana vedova.
20 Lun. la Madonna della Consol.
21 Mart. s. Luigi Gonzaga.
Solstizio d'Estate ad ore 4 m. 27 sera.
Il dì è cresciuto ore 6 m. 52 di Sole.
22 Merc. s. Paolino V.
23 Giov. s. Lanfranco V.
24 Ven. la Natività di s. Gio. Bat. ed il S. Cuore di Gesù.
25 Sab. *Digiuno.* s. Massimo V.
B 26 *Dom. III.* s. Eurosia v. m. *festa di s. Gio. Battista.*
27 Lun. s. Maggiorino Vesc.
28 Mart. s. Leone II. P.
29 Merc. ss. Pietro e Paolo Ap.
30 Giov. la Comm. di s. Paolo.

Pr. quar. li 2 ad ore 0 m. 8 sera.

L. piena di Mag. gli 8 ad ore 4 m. 8 sera.

Ul. quar. li 15 ad ore 10 m. 41 sera.

L. nuova di Giug. li 24 ad ore 1 m. 12 matt.

LUGLIO.

1 VEN. s. Teobaldo.
2 Sab. *Digiuno.* la Visitazione di Maria Vergine.
B 3 *Dom. IV. Festa de' ss. Apostoli,* la Madonna delle Grazie.
4 Lun. il B. Gaspare Bono.
5 Mart. il B. Michele de' Santi.
6 Merc. s. Domenica v. e m.
7 Giov. il B. Lorenzo da Briudisi.
8 Ven. s. Elisabetta vedova, Regina di Portogallo.
9 Sab. ss. Zenone e Comp.
B 10 *Dom. V.* ss. Rufina e Seconda, sorelle mm.
11 Lun. s. Pio I. P. m.
12 Mart. s. Gio. Gualberto.
13 Merc. s. Anacleto P. m.
14 Giov. s. Bonaventura.
15 Ven. il B. Bernardo di Baaden-Baaden.
16 Sab. la Santissima Vergine del Carmelo.
17 *Dom. VI.* s. Alessio.
18 Lun. s. Camillo de Lellis.
19 Mart. s. Vincenzo de' Paoli.
20 Merc. s. Elia Profeta.
21 Giov. s. Prassede verg.
22 Ven. s. Maria Maddalena.
23 Sab. s. Appolinare Vesc.
Il dì è consum. min. 34 di Sole.
B 24 *Dom. VII.* s. Crirtina v. e m.
25 Lun. s. Giacomo Maggiore.
26 Mart. s. Anna Madre di M. V.
27 Merc. s. Pantaleone medico.
28 Giov. ss. Nazzario e Celso mm.
29 Ven. s. Marta v.
30 Sab. s. Orso Vesc.
B 31 *Dom. VIII.* s. Ignazio di Lojola.

Pr. quar. il primo a ore 6 m. 12 sera.

L. piena di Giug. gli 8 ad ore 0 m. 37 mat.

Ul. quar. li 15 ad ore 3 m. 23 sera.

L. nuova di Lugl. li 23 ad ore 0 m. 48 sera.

P. quar. li 30 ad ore 10 m. 52 mattina.

AGOSTO.

	1	Lun. s. Pietro in vincoli, e s. Eusebio V.	
	2	Mart. la Madonna degli Angeli	
	3	Merc. s. Lidia.	
	4	Giov. s. Domenico di Guzman.	
	5	Ven. la Madonna della Neve.	L. piena di Lugl. li 6 ad ore 10 m. 30 matt.
	6	Sab. la Trasfigurazione del Signore.	
B	7	*Dom. IX.* s. Gaetano Tiene.	
	8	Lun. s. Ugolina Vercellese.	
	9	Mart. s. Romano soldato.	
	10	Merc. s. Lorenzo m.	
	11	Giov. s. Susanna m.	
	12	Ven. s. Chiara v.	
	13	Sab. *Vigilia.* s. Cassiano m.	
B	14	*Dom. X.* s. Calisto V.	Ul. quar. li 14 ad ore 9 m. 9 mattina.
✠	15	*Lun. l'Assunzione di M. V., e s. Napoleone m.*	
	16	Mart. s. Rocco protet. di Torino, e s. Giacinto.	
	17	Merc. s. Benedetta v.	
	18	Giov. s. Elena vedova.	
	19	Ven. s. Magno V.	
	20	Sab. s. Bernardo Abate.	
B	21	*Dom. XI.* s. Gioanna Fremiot, e s. Gioachino Padre di M. V.	L. nuova di Ag. li 21 ad ore 10 m. 38 matt.
	22	Lun. s. Ippolito Vesc.	
	23	Mart. s. Filippo Benizi. *Il dì è consum. ore 1 m. 52 di Sole.*	
	24	Merc. s. Bartolommeo Appost.	
	25	Giov. s. Luigi IX. Re.	
	26	Ven. s. Secondo m.	
	27	Sab. s. Giuseppe Calasanzio.	
B	28	*Dom. XII.* s. Agostino V.	Pr. quar. li 28 ad ore 4 m. 15 sera.
	29	Lun. la Decolazione di s. Gio. Battista.	
	30	Mart. s. Rosa di Lima.	
	31	Merc. s. Raimondo Non.	

B

SETTEMBRE.

1 Giov. s. Egidio Abate.	
2 Ven. s. Antonino prete m.	
3 Sab. s. Serapia v. e m.	
B 4 *Dom. XIII* s. Rosa di Viterbo, e la SS Vergine della Cintura.	*L. piena di Ag. li 4 ad ore 11 m. 15 sera.*
5 Lun. s. Lorenzo Giustiniano.	
6 Mart. s. Petronio Vesc.	
7 Merc. il Patrocinio di M. V., e s. Grato Vesc.	
8 Giov. la Natività di M. V.	
9 Ven. s. Sergio P.	
10 Sab. s. Nicola da Tolentino.	
B 11 *Dom. XIV.* il S.s. Nome di Maria, e s. Eminano V.	
Le 40 Ore a s. Domenico.	
12 Lun. s. Selvino Vesc.	
13 Mart. s Mauriglio V. d'Angers.	*Ul. quar. li 13 ad ore 2 m. 57 mat.*
14 Merc. l'Esaltazione di s. Croce.	
15 Giov. s Nicomede m.	
16 Ven. s. Cipriano V.	
17 Sab le sacre stimm. di s. Francesco, e s. Colomba.	
B 18 *Dom XV* s. Giuseppe da Cop.	
19 Lun. s. Gennaro.	
20 Mart. s. Eustachio m.	
21 Merc. *Tempora* s. Matteo Ap.	*L. nuova di 7bre li 20 ad ore 7 m. 55 matt.*
22 Giov. s Maurizio m.	
23 Ven. *Tempora.* s. Tecla v. m.	
Equin d'Autunno ad ore 6 m. 29 mat	
Il dì è consum. ore 3. m. 26 ai Sole.	
24 Sab. *Tempora.* la Madonna della Mercede	
B 25 *Dom. XVI.* il B. Pacifico.	
26 Lun. s. Giustina v. m.	*Pr. quar. li 26 ad ore 11 m. 29 sera.*
27 Mart. ss. Cosma e Damiano mm.	
28 Merc. s. Wenceslao Re.	
29 Giov. s. Michele Arcangelo.	
30 Ven s. Girolamo.	

OTTOBRE.

1 SAB. s. Remigio Arciv. B 2 *Dom.XVII* la Madonna del Rosario, e ss. Angeli Custodi. 3 Lun. s. Candido m. 4 Mart. s. Francesco d'Assisi. 5 Merc. ss. Placido, e Compagni mm. 6 Giov. s. Brunone, e s. Erotide v. 7 Ven. ss. Sergio e Comp. mm. 8 Sab. s. Pelagia penitente.	*L. piena di 7bre li 4 ad ore 2 m. 48 sera.*
B 9 *Dom. XVIII.* la Madonna del Buon Rimedio. 10 Lun. s. Francesco Borgia. 11 Mart. s. Placidia v. 12 Merc. s. Serafino Cappuccino. 13 Giov. s. Edoardo. 14 Ven. s. Calisto I. P. 15 Sab. s. Teresa v.	*Ul. quar. li 12 ad ore 7 m. 33 sera.*
B 16 *Dom. XIX.* s. Gallo Abate. 17 Lun. s. Edwige vedova. 18 Mart. s. Luca Evangelista. 19 Merc. s. Pietro d' Alcantara. 20 Giov. s. Irene v. 21 Ven. s. Orsola e Comp. mm. 22 Sab. s. Maria Salome.	*L. nuova di 8bre li 19 ad ore 5 m. 22 sera.*
B 23 *Dom. XX.* s. Severino V. *Il dì è consumato ore* 5 *di Sole.* 24 Lun. s. Rafaele Arcangelo. 25 Mart. ss. Crispino, e Crispiniano mm. 26 Merc. il B. Bonaventura da Potenza. 27 Giov. s. Sabina m. 28 Ven. ss. Simone e Giuda App. 29 Sab. s. Onorato Vescovo di Vercelli. B 30 *Dom. XXI.* s. Saturnino m. 31 Lun. *Vigilia.* s. Arnolfo Ab.	*Pr. quar. li 26 ad ore 9 m. 39 mattina.*

NOVEMBRE.

✠ 1 *MART. la solennità di Tutt' i Santi.*
2 Merc. la Commemorazione dei Fedeli defunti.
3 Giov. s. Uberto Vesc.
4 Ven. s. Carlo Borromeo Card.
5 Sab. s Zaccaria Profeta.
B 6 *Dom. XXII.* s. Leonardo solit.
Le 40 Ore a s. Carlo
7 Lun. s. Fiorenzo Vesc.
8 Mart. ss. 4 Coronati frat. mm.
9 Merc. s. Teodoro soldato m.
10 Giov. s. Andrea Avellino
11 Ven. s. Martino Vesc.
12 Sab. s. Martino P.
B 13 *Dom. XXIII.* s. Uomobono.
14 Lun. s. Clementino.
15 Mart. s. Geltrude. v.
16 Merc. s. Eucherio Vesc.
17 Giov. s. Gregorio Taumat, V.
18 Ven. s. Frigidiano V.
19 Sab. s. Elisabetta d' Ungheria.
B 20 *Dom. XXIV.* ss. Solutore, e Comp. mm.
Le 40 Ore a s. Dalmazzo.
21 Lun. la Presentazione di M. V.
22 Mart. s. Cecilia v. e m.
Il dì è consum. ore 6 m. 18 di Sole.
23 Merc. s. Clemente I. P.
24 Giov. s. Gioanni della Croce.
25 Ven. s. Caterina v. e m.
26 Sab. s. Pietro Patriarca.
B 27 *Dom I. dell' Avvento.* la B. Margarita di Savoja.
Le 40 Ore a s. Lorenzo.
28 Lun. s. Gregorio III. P.
29 Mart. s. Saturnino.
30 Merc. s. Andrea Ap.

L. piena di 8bre li 3 ad ore 9 m. 55 mat.

Ul. quar. gli 11 ad ore 10 m. 10 matt.

L. nuova di 9bre li 18 ad ore 3 m. 25 mat.

P. quar. li 24 ad ore 11 m. 34 sera.

DICEMBRE.

1 GIOV. s. Eligio Vesc.
2 Ven. s Bibiana v.
3 Sab. s. Francesco Saverio.
B 4 *Dom II. Coron. dell' Imperatore,* s. Barbara v.
5 Lun. s. Dalmazzo V.
6 Mart. s. Nicolò di Bari V.
7 Merc. s. Ambrogio Arciv.
8 Giov. la Concezione di M. V.
9 Ven. s. Siro Vesc.
10 Sab. la S. Casa di Loreto.
B 11 *Dom. III.* s. Damaso I. P.
12 Lun. s. Valerico Abate.
13 Mart. s. Lucia v. e m.
14 Merc. *Tempora.* s. Spiridione.
15 Giov. s. Fortunato m.
16 Ven. *Tempora* s. Adelaide.
17 Sab. *Tempora.* s. Lazzaro V.
B 18 *Dom. IV.* s. Rufo m.
19 Lun. s. Fausta.
20 Mart s. Bonifacio Vesc.
21 Merc. s. Tommaso Ap.
Solstizio d'inverno ad ore 11 *min.* 23 *sera.*
Il dì è consum. ore 6 *m.* 52 *di sole.*
22 Giov. s. Zenone soldato m.
23 Ven. s Vittoria v.
24 Sab. *Vigilia.* s. Tarsilla v.
B 25 *Dom. la Natività di nostro Signore* GESU' CRISTO.
26 Lun. s. Stefano Protomartire.
27 Mart. s. Gioanni Appostolo, ed Evangelista.
28 Merc. ss. Innocenti mm.
29 Giov. s. Tommaso Arciv.
30 Ven. s. Giocondo Vesc.
31 Sab. s. Silvestro I. P.
Le 40 Ore allà Consolata.

L. piena di 9bre li 3 ad ore 4 m. 42 mat.

Ul. quar. li 10 ad ore 10 m. 24 sera.

L. nuova di xbre li 17 ad ore 2 m. 9 sera.

Pr. quar. li 24 ad ore 5 m. 14 sera.

FIERE

CHE SI FANNO NEL PIEMONTE.

GENNAJO.

2 Scarnafigi. 18 Fossano, Nizza. 20 Dronero, Loano, Nizza.

FEBBRAJO.

3 Chiusavecchia, Melle, Monesiglio. 5 Borgomaro. 6 Pontestura g. 10. 15 Sommariva del Bosco. 16 Casale g. 3. 25 Villafranca di Piemonte. 26 Vercelli.

MARZO.

1 San Damiano. 4 Mondovì. 7 Casalborgone, e San Germano. 8 Cuneo. 15 Revello. 19 Castelnuovo di Scrivia g. 3. 21 Castelnuovo di Tortona, San Damiano d'Asti. 22 Almese. 23 Morra g. 2. 26 Ciriè, Moretta, Motta, Rosano, Verzuolo. 29 Asti g. 3. 30 Martiniana, Moncalvo g. 3.

APRILE.

2 Casale g. 3. 4 Bagnolo, Caraglio. 6 Felissano. 9 Livorno. 15 Pallanza. 18 Ivrea g. 3., Fenestrelle, Orbassano, Saluzzo. 20 Cumiana, Dronero, Mondovì. 22 Rocca de' Baldi, Refrancore. 23 Pinerolo g. 3, Serravalle di Tortona, Valenza

di Po, Varallo. 24 Alessandria. g. 15. 25 Bra, Borgo San Dalmazzo, Lagnasco, Coconato, Demonte, Savigliano. 26 Bardonecchia. 28 Alba, Giaveno. 30 Buttigliera, Cigliano.

MAGGIO.

2 Bossolasco, Issime, Racconigi, Refrancore. 4 Ceva, Exilles. 5 Canelli, Casalborgone, Fossano, Lanzo, Melle, Montechiaro, Niela del Tanaro, Scarnafigi, Villefranche d'Aosta. 6 Cezzana, Chatillon. 7 Centallo, Montanaro, Sommariva del Bosco. 9 Carignano, Corneliano, Sanfront, Santhià, Chiomonte, Gassino. 10 Costigliole di Saluzzo. 11 Cavour. 12 Casteldelfino, Pianezza. 16 Aosta g. 2, Busca, Rocca de' Baldi, San Giorgio Canavese, San Peyre. 20 Bricherasio g. 3, Brusasco. 21 Chieri, Cavallermaggiore. 23 Voghera g. 8, Brignano. 24 Chivasso, San Martino di Nizza. 25 Anthei, Saluzzola, Sospello g. 3, 27 Démonte, Murazzano. 28 Borgo-Sesia. 30 Barge, Moncalvo g. 3, Verrez.

GIUGNO.

2 Acqui, Montaldo g. 3, Vigone, Vico g. 2. 6 Francavilla, La-Sale. 10 Viù. 11 Lilliane d' Aosta, San Germano. 13 Villanuova d'Asti g. 4, Caluso, Caravonica, Lavriano, Monesiglio. 15 Challant, Lezegno, Masserano. 17 Demonte. 18 Agliè, Cherasco g. 3. 20 Bobbio g. 4, Moncalvo g. 3. 23 Montaldo g. 3. 25 Caraglio, Mondovì, Moretta. 30 Aprico, Cezzana.

LUGLIO.

1 Torre di Luserna. 16 Bassignana, Moncalieri, Torria. 18 Millesimo. 21 Agliano, Somano. 22 Biella. 23 Rivarolo. 25 Cezzana di Susa. 26 Agliano, Cassine g. 3, Roccaveranno, S. Stefano di Bormida. 27 Alba g. 3, Bene, Livorno, Occimiano g. 3, Mombarcaro, Masserano, Monesiglio, Niella del Tanaro, None. 30 Monastero.

AGOSTO.

1 Carrù, Castagnole delle Lanze g. 5, Martiniana, Novara g. 3, Villafranca di Piemonte. 2 Bianzè, Castelnuovo d'Asti; Levice, Varzi g. 3. 4 Lequio, Rivalta d'Acqui, Serravalle di Tortona g. 3. 5 Cessole, Lesegno, Lavriano, Prunei. 6 Monforte. 8 Cairo, Bistagno. 9 Stradella. 10 Pontinvrea. 11 Bobbio g. 4, Cavour, Castagnole delle Lanze, Dogliani, Santhià, Villanuova d'Asti g. 4. 12 Orzana d'Acqui. 16 Cagna, Bricherasio g. 3, Bozzolasco, Breglio, Cambiano, Castello, Casalnocetta, Crevacuore, Incisa, Mosso g. 3, Maro, Piozzo, Ponti, Roccaverano, Verzuolo. 17 Brà, Villafranca d'Asti. 18 Crescentino, Cuneo g. 3. 19 San Damiano d'Asti g. 3. 20 Cavaglià, Caraglio, Gorzegno, Perletto, Sessole. 22 Brusasco, Buttigliera d'Asti, Moncalvo g. 3, Savigliano, Somano. 23 Neive. 24 Boves, Borgomanero, Cosseria, Valenza. 25 Biella, Ceva, Cavallermaggiore, Chivasso, Luserna, Perletto, S. Peyre, Serravalle nelle Langhe, Valfenera. 27 Buronzo, Broni. 29 Paesana, Racconigi, S. Albano. 30 Murazzano. 31 Fontanetto.

SETTEMBRE.

1 Asti g. 3, Brignano, Cravanzana, Casale g. 3. 2 Refrancore. 3 Borgosesia, La-Chiusa. 6 Aosta giorni 2, Roccaverano, Saluzzo. 7 Bozzolasco, Cigliano. 8 Mallere, Stradella g. 3. 9 Briga g. 3, Corio, Monerivello, Nizza-Monferrato, Rossana, Vico di Mondovì. 10 Bagnolo, Moncalvo g. 3, Tortona, Viù. 12 Canosio. 14 Acqui, Casalborgone, S. Elena, Lanzo, Murazzano, Montenotte, Polonghera, Pragelato, Revello, s. Germano. 15 Ayas, Gassino. 16 Ormea. 17 Monesiglio, Tortona. 19 Lagnasco, Casteldelfino, Valpelline. 20 Valdieri. 23 Brusson, Dogliani, Demonte, Garezzo, Prunei, Rocca de' Baldi, Roccaverano, Saluzzola, Scarnafigi, Susa, giorni 3 d'entrata, 3 di fiera, e 3 d'uscita. 24 Entraques, Pont nel Canavese, Tortona. 26 Barge, Mombello, Cogne. 28 Eromble, San Damiano di Cuneo, Riva di Valsesia. 29 Malvicino. 30 Borgo d'Alice, Bardonecchia, Entraque, Giaveno, Lilliane, s. Michele del Mondovì, Rivarolo, Mombarcaro, Perosa, S. Peyre, Varallo, Vernante, Villanuova Solaro.

OTTOBRE.

1 Mombercelli g. 2, Poirino, Trino. 3 Castelvecchio d'Oneglia, Cocconato, S. Martino di Nizza, Morges, Robbio, Verolengo. 4 Alessandria g. 15, Bozzolasco, Caraglio, Chatillon, Martiniana, Mosso, Verzuolo. 6 Accelio, Alice, Oulx, S. Ambrogio. 10 S. Albano. 13 Melle, Villeneuve. 15 Envie, Monesiglio, S. Stefano di Belbo. 18 Bussoleno g. 2, Candello, Ceva, Chivasso, Creva-

cuore, Demonte, Piozzo, Pont, Voghera g. 8. 19 Bibiana, Donas. 20 Cessole, Villastellone. 21 Cumiana, Vigone. 24 Exilles, Lequio, Strambino g. 2. 25 Volpiano. 26 Castelnuovo di Scrivia g. 5, Serravalle nelle Langhe. 28 Mioglia, Morra, Rivara, Varxi giorni 3. 29 Aosta g. 2, Bobbio, Bene, Canale, Costigliole d'Asti, Cezzana, Crescentino, Dronero, Moncalieri, Priè, Perosa, Sanfront, Masserano.

NOVEMBRE.

2 Cavallermaggiore, S. Damiano d'Asti, Dogliani, Luserna, Pianezza, Varallo, Vercelli g. 3. 3 Avigliana, S. Peyre, Vico. 4 Carrù, Cornegliano, S. Damiano di Cuneo, Gorzegno, Livorno, Nizza-Monferrato, Roccaverano, Savigliano, Sommariva del Bosco g. 2. 5 Casale g. 3, Cambiagno. 7 Montechiaro, Verrez, Fossano, La Chiusa. 8 Alba, S. Benigno. 9 Agliano, Sospello g. 3. 10 Avigliana. 11 Agliè, Biella, Brà, Canelli, Cavaglià, Cavour, Chieri, Chiomonte, Ciriè, Cuneo, Gattinara, Garezzo, S. Giorgio-Canavese, Godiasco, La-Sale, Lesegno, Novara, Ponzone, Salicetto. 12 Piobesi di Torino, Pont S.-Martino, Fontanetto, Serravalle di Tortona. 14 Mondovì. 15 Carignano, Cherasco. 17 Avigliana, Francavilla, Ivrea g 3. 18 Busca, Diano d'Alba, Paesana, Trino. 19 Dego, Monesiglio, Spigno. 21 Orbassano, Monforte. 22 Brignano, Centallo, Caraglio, Montanaro. 23 Perletto. 25 Barge, Caramagna, Cortemiglia, San-Damiano di Cuneo, Polonghera, S. Michele di Mondovì, Santhià g. 3, Scalenghe, Serravalle nelle Langhe, Villafaletto, Villanuova di Mondovì, Rivoli. 30 Cajro.

DICEMBRE.

1 Caselle, Cossano, Castelnuovo d'Asti, Loano, Murazzano, Peveragno, Saluzzo, Virle. 5 Exilles, Borgo di S. Dalmazzo, Cardè. 6 Bibiana, Costigliole di Saluzzo, Farigliano, Mallere, Sanfront, San Stefano di Belbo, Vernante. 7 Pancalieri. 9 Caluso, Millesimo g 3, Villafranca di Piemonte. 13 Ceva, San Germano vercellese, Racconigi, Trino, Vesme, Villanuova di Mondovì. 22 Neyve, Verzuolo. 23 Moretta.

PRINCIPALI FIERE

DELL' IMPERO FRANCESE.

GENNAJO.

1 Orlagues g. 2. 2 La-Rochelle g. 5. 3 Trévoux g. 4. 4 Bienne g. 4. 5 Laon g. 8, Calais g. 10. 6 Moulins g. 3. 7 Lambesc g. 3. 8 Taninges g. 2. 10 e 11 Morlaix g. 6, Castelnaudary g. 3, Reims g. 3, Longwi g. 2, Montluel g. 3. 12 Saint-Ursanne g. 3. 18 Arles g. 8. 31 Cette g. 8.

FEBBRAJO.

1 Quintien g. 15. 2 Bayonne g. 8. 4 Clermont g. 3, Saint Flour g. 3, Béthune g. 10, Besançon g. 8. 7 Niort g. 8. 11 Alençon g. 10, Langres g. 8. 14 Diest g. 15. 15 Vitry-sur-Marne, o Vitry le Français g. 15. 17 Pont-Audemer g. 8. 20 Bessiers g. 5. 23 Colmar g. 3. 24 Saint-Denis g. 15. 26 Marennes g. 3.

MARZO.

2 Napoléon, *già Città* Pontivy g. 8, Dinan g. 8, Nogent sur Seine g. 3, Bordeaux g. 16, Sainte-Menouhld g. 3. 3 Alençon g. 6. 5 Rochefort g. 3. 6 Moulins g. 3, Narbonne g. 3. 7 Troyes g. 10. 12 Sens g. 3. 13 Poitiers g. 8. 15 Gand g. 18. 16 Auxonne g. 4, Landrecy g. 5, Luneville g. 3.

APRILE.

1 Limoges g. 11. 3 Arras g. 15, Coblentz g. 15. 6 Châtillon sur Seine g. 3. 11 Courtray g. 15. 17 Cologne g. 20, Montivilliers, *il* 3.° *lunedì dopo Pasqua*, g. 8. 21 Caen g. 15, Bruxelles g. 9, Toulose g. 10 Draguignan g. 10. 25 Cambray g. 6, Senlis g. 8, Brignoles g. 8. 28 Gien g. 8. 30 Amiens g. 5.

MAGGIO.

1 Metz g. 15, Versailles g. 6. 4 Bruges g. 15. 5 Châtillon g. 15, Troyes g. 15. 6 Maëstricht g. 15. 9 Clermond Ferrand g. 8. 11 Chartres g. 10, Tours g. 10. 13 Corbeil g. 8. 19 Besançon g. 8. 21 Soissons g. 9, Nancy g. 20, Aix-la-Chapelle g. 20. 22 Tournay g. 20. 24 Angoulême g. 8. 28 Anvers g. 42.

GIUGNO.

Il giorno della Pentecoste, Lyon, g. 35. 11 Saint-Denis g. 13. 14 Lisieux g. 8, Orleans g. 18. 20 Rouen g. 15, Napoléon, *già Città* Pontivy g. 8. 23 Châtillon g. 10, Trèves g. 15. 24 Toulose g. 8, Noyon g. 15, Strasbourg g. 15. 25 Amiens g. 9. 27 Châlons sur Saone g. 30. 27 Ostende g. 8, Sarre-Libre g. 8. 30 Malines g. 8.

LUGLIO.

1. La Rochelle g. 5. Limoges g. 2, Namur g. 15. 4 Nieuport g. 9. 5 Châtelleraut g. 8. 10 Gand g. 17. 12 Moulins g. 3, Rochefort g. 3.

14 Lyon. g. 10. 21 Abbeville g. 20. 23 Auxerre g. 3. 24 Montargis g. 5. 25 Beaucaire g. 8. 26 Charleroi g. 10. 30 Ypres g. 10, Avesnes g. 9. 31 Porentrui g. 5, Quintin g. 8.

AGOSTO.

2 Bayonne g. 8. 3 Courtray g. 15. 9 Tours g. 10. 11 Cette g. 8. 15 Clermont-Ferrand g. 8, Mayence g. 15. 17 Coblentz g. 15, Dieppe g. 8, Besiers g. 5, Graveliées g. 9. 23 Besançon g. 8. 24 Angouleme g. 8, Luxembourg g. 15 25 Nice g. 6, 28 Béthune g. 10. 29 Versailles g. 5, Lille g. 9.

SETTEMBRE.

1. Marseille g. 15. 2 Alençon g. 7. 3 Troyes g. 10. 8 Valenciennes g. 9, Louvain g. 10, Chartres g. 10. 12 Bapeaume g. 10, Maëstricht g. 15, Thionville g. 15. 15 Châtillon g. 15. 23 Ingouville g. 30, Limoges g. 11, Maubeuge g. 9. 24 Toulouse g 15, Strasbourg g. 15. 30 Malines g. 15, Etampes g. 8.

OTTOBRE.

1 Douay g. 9. 3 Anvers g. 42, Cassel g. 9. Nord-Libre, *già* Condé, g. 9. 4 Niort g. 8. 7 Arras g. 15. Calais g. 10. 9 et 10 Morlaix g. 6, Saint Denis g. 10. 13 Saint-Quentin g. 9. 17 Bruxelles g. 15. 21 Senlis g. 8. 23 Soissons g. 9, Rouen g. 15. 27 Cambray g. 9. 28 Verdun g. 8, Halisheim g. 8.

NOVEMBRE.

1 Carhaix g. 8. 2 Liège g. 8, Dieppe g. 15. 3 Trèves g. 15, Le Mans g. 8, Mons g. 19. 4 Draguignan g. 15, Sexanne g. 8. 11 Amiens g. 9, Blois g. 8, Romorantin g. 10, Boulogne-sur Mer g. 10, Clermont g. 8 12 Auxerre g. 5, Besançon g. 8, Dijon g. 8. 13 Moulins g. 3. 20 Châlons sur-Marne g. 8. 23 Ostende g. 8.

DICEMBRE.

1 Toulouse g. 8. 2 Dieppe g. 10, Niort g. 8. 4 Aix g. 5, Grenoble g. 3. 7 Saint-Pourcain g. 7, Sezanne g. 8. 9 Navarrins g. 8. 13 Blois g. 8. 15 Agen g. 5, Bruges g. 15. 19 Draguignan g. 2, 21 Epernon g. 2. 22 Dunkerque g. 9, Auxonne g. 4. 25 Colmar g. 5. 26 Strasbourg g. 3, Bourges g. 20.

MERCATI

Che si fanno nel Piemonte.

LUNEDÌ.

Andorno, S. Antonino, Biella, Cambiano, Casalborgone, Casale, Castellamonte, San Damiano, Dronero, Sanfront, Mombercelli, Montafia, Mosso, Oleggio, Rivoli, Sala, Venasca, Verolengo, Piozzo, Rivarolo, Volpedo e Volpiano.

MARTEDÌ.

Acqui, Arona, Biandrate, Brusasco, Canale, Canelli, Cavour, Chieri, Cuneo, Dogliani, San Giorgio, Lanzo, Mondovì, Montanaro, Montechiaro, Neyve, Sommariva del Bosco, Stradella, Susa, Villafranca di Piemonte, Villafranca d'Asti e Voghera.

MERCOLEDÌ.

Alle tre Case, Asti, Bagnolo, Busca, Buttigliera, Bussolino, Caraglio, Carpignano, Carmagnola, Carrù, Chivasso, Fossano, Graglia, Masserano, Nizza di Monferrato, Orbassano, Pinerolo, Rivara, Saluzzo e San-Salvatore.

GIOVEDÌ.

Avigliana, Barge, Biella, Carignano, Castagnole d'Asti, Cherasco, Corneliano, Cuorgnè, Castelnuovo Scrivia, San Maurizio, Moncalvo,

Omegna, Racconigi, Valenza, Vigone, Villafalletto e Villanova d' Asti.

VENERDÌ.

Bagnolo, Borgomanero, Brà, Busca, Canelli, Cimiano, Ciriè, Crescentino, Ivrea, Luserna, Moncalieri, Rivoli, Refrancore e Savigliano.

SABBATO.

Alba, Asti, Chivasso, Cocconato, Crevacuore, Giaveno, Livorno, Mondovì, Montanaro, Pinerolo, Poirino, Rivarolo, Saluzzo, Spigno e Vigevano.

NUOVA TARIFFA
DELLE MONETE.

ORO		fran.	cent.
Luigi di Francia		23	70
Doppia di Piemonte		28	45
Marenco		20	0
Zecchini	di Milano	11	63
	di Genova	11	75
	di Venezia	11	79
	di Firenze	11	75
	di Roma	11	47
Soprana		34	37
Quadruplo di Spagna	avanti il 1772	82	73
	dal 1772 al 1785	81	93
Portughesa nuova		88	67
Quadruplo di Genova		77	55
Doppia di Milano		19	38
Ruspone		35	32

ARGENTO.	fran.	cent.
Scudo di Francia	5	94
Pezza da 5 franchi	5	0
Scudo di Piemonte	7	11
Pezza da 5 franchi Subalpina	5	0
Scudo di Milano	4	54
Scudo nuovo di Genova	6	48
Crosone o Corona Imperiale	5	73
Tallero	5	27
Franceschina	5	48
Piastra nuova	5	29

MONETA

EROSO-MISTA ED EROSA.

	fran.	cent.
Pezze da soldi 8	0	40
da soldi 7 e mezzo . .	0	37 1/2
da soldi 4	0	20
da soldi 2 e mezzo , .	0	12 1/2
da soldi 2	0	10
da soldi 1	0	5
da soldi 0 denari 6 . .	0	2 1/2
da soldi 0 denari 2 . .	0	1

PARTENZA da Torino.	DESIGNAZIONE delle strade.	ARRIVO.
Tutt' i giorni a ore 8 mat.	Chivasso . . . . Vercelli . . . . Milano	Tutt' i giorni alla mattina.
	Biella . . . . . Casale	Lun. Mercol. Ven. matt.
Alle ore 10 mattina.	Asti . . . . . Alessandria . . . Tortona . . . . Voghera . . . . Parma . . . . Piacenza . . . . Genova	Tutt' i giorni alla mattina.
	Alba . . . . . . Valenza . . . . Poirino . . . . Villanuova . . .	Lun. Merc. Ven. matt.
Lun. Mercol. Vener. a 10 ore mattin.	Roma	Mer. e Dom. mattina.
Tutt' i Mer. *id.*	Firenze	
Tutt' i giorni	Susa . . . . . . Interno della Francia.	Tutt' i giorni alla mattina.

PARTENZA da Torino.	DESIGNAZIONE delle strade.	ARRIVO.
Lun. Merc. e Ven. a mezzogiorno.	Rivoli . . . . . Avigliana . . . Brianzone . . . Geneva . . . . . Foglizzo . . . . Rivarolo . . . . Cuorgnè . . . . Ivrea . . . . . . Aosta . . . . . . Pinerolo . . . . Chieri . . . . . Caselle . . . . . Ciriè . . . . . . Lanzo	Merc. Ven. e Domen. alla mattina.
Lun. Merc. e Ven. a 4 ore di sera.	Carignano . . . Carmagnola . . Savigliano . . . Cherasco . . . . Saluzzo . . . . Fossano . . . . Mondovì . . . . Ceva . . . . . . Cuneo . . . . . Tenda . . . . . Nizza	Merc. Ven. e Domen. alla mattina.
Dom. e Mer. a ore 4 di sera.	Cocconato . . . Casalborgone . Gassino	Lun. e Giov. alla mattina.

ESPERIENZE GEORGICHE

DEL SIGNOR NUVOLLONE DIRETTORE DELL' ORTO SPERIMENTALE.

Coltivazione dell'Arachide.

Nel rassegnare a quest' illustre adunanza il solito mio tributo delle sperienze ed osservazioni georgiche, e di quelle singolarmente fatte nel giardino della nostra Società, ho la soddisfazione di assicurare che la coltivazione dell' Arachide introdotta, animata e tanto raccomandata negli ultimi anni, fa progressi considerevoli, per cui dobbiamo sperare che in pochi anni vi saranno raccolti tali a poter supplire in parte col prodotto alla consumazione dell'olio di cui s' abbisogna.

Io non vi parlerò o signori di tutte le coltivazioni, e dei risultati parziali di cui ho notizia, massime da quelli, i quali hanno profittato della distribuzione dei semi che si è fatta a tempo opportuno.

Vi dirò solamente che fra tutti si è distinto il vostro egregio Segretario perpetuo il signor Giobert, il quale, in una terra totalmente sciolta e che ha servito per anni addietro alla coltivazione del canape, avendo interseminato con cavoli ed altre piante l'Arachide, usate le diligenze necessarie, ebbe un podotto d' emine cinque di semi, tutto il raccolto è destinato per la coltivazione grandiosa che intende di fare nella ventura campagna per avere poi un fondo di frutti a poter sperimentare in grande il prodotto dell' olio.

Il signor Abate Vassalli-Eandi, nostro collega infaticabile negli studii che professa, trova tempo per osservare sui misteri della natura, e per occuparsi dell' agricoltura, non ci lascierà ignorare le ulteriori osservazioni che ha fatte sulla coltivazione dell' Arachide e di altre utili piante.

In una esatta relazione del signor notajo Bessone proprietario nel territorio di Vigone, comunicatami da un suo corrispondente, mi risulta che da cento nocciole d'Arachide che ha piantate, e coltivate in un giardino, e in siti separati, non ostanti gli infortunii, e il danno recato dalle talpe, che hanno divorato gran parte dei frutti, fece tuttavia un raccolto di quattro coppi circa di baccelli, che ha destinati per la nuova piantazione che si propone di fare nella primavera ventura.

Si è detto sufficientemente per provare l'utilità di coltivare l' Arachide, li sperimenti quà e là fatti, e risultati ottenuti provano la buona influenza del clima e dei terreni, la necessità di supplire alla mancanza, e di provvedere alla carezza dell' olio è bastevolmente manifesta; la Società d' agricoltura spera di sentire in breve realizzati i suoi voti.

Coltivazione, ed usi del Cipero esculento.

Il prodotto del Cipero esculento ha superato la mia aspettazione, poichè dalla seminazione fattane di sole tre libre, il raccolto fatto si è di emine quattro circa; che in tutto pesano lib. 185, e sento con piacere che molte altre coltivazioni hanno avuto l' esito medesimo. *

---

* Li signori Avvocato Borghese, e Battista Gioanetti, nelle rispettive loro terre, il signor Abate Follini, pro-

Ora non potendosi più dubitare, che la pianta del *Cipero* prova bene nel nostro clima, e nei terreni che gli sono proprii, e che questo frutto può servire utilmente a molti usi nell' economia domestica.

Speriamo che sarà gradita dai vogliosi una più estesa descrizione della pianta, ed instruzione sopra le migliori regole di coltivazione, sopra la maniera di conservarlo, e sopra li diversi usi ai quali si può convertire il frutto.

Il *Cipero esculento* originario dell'Affrica chiamasi colà *Hab-azziz* o *Habaalzalen*. Da queste denominazioni sono derivate le molte altre adottate da ciaschun paese, dove ne fù introdotta la coltivazione. A Valenza di Spagna dove si coltiva in abbondanza, è denominato *Juncia abellunada*, in Castiglia *Juncia per comes*, in Germania *Ermandol*, in Francia e specialmente a Montpellier *Souchet commestible* ou *amande de terre*, chiamasi *Cabassissi* da Hab-azzaiz in Sicilia, i Veneziani chiamano i frutti *Bolzolini* o *Bolcoghini*, a Livorno in Toscana *Baccici* da Hab-azzaiz, *Zizzole Alzalen* dai Genovesi.

I caratteri principali del *Cipero esculento* sono: Pianta cespugliosa sopra terra dell'altezza ordinaria d' un piede, le foglie di color verde chiaro sono lunghe, strette, acute, liscose; i frutti ossia tuberi di figura ovale sotterranei della grossezza d'una mandorla, sono attaccati al ceppo della pianta dai filamenti capillari delle barbe, il colore esterno

---

fessore di filosofia nel Seminario di Torino, che avendo seminato quattro oncie di tubercoli in terra di collina, nella Regione detta di Reaglie presso Torino, ha raccolto libre trenta sei e più di frutti.

dei tuberi, e delle barbe è bruno, la sostanza internamente è bianca, polposa, farinacea, di sapor dolce, grato e nutritivo, la pianta ama a preferenza una terra polposa e leggera, non troppo arida, però nè acquitrinosa all' esposizione soleggiata, il lavoro del terreno deve esser fatto come per li semi leguminosi, di fave, piselli, fagiuoli, e simili, e consimile deve essere la quantità, e la qualità del concime da spargersi sul terreno avanti l'inverno.

Preparata la terra coll' aratro, o colla zappa, si formeranno sul finir di aprile, o sul cominciar di maggio dei solchetti, nei quali si spargeranno i tuberi alla distanza d' otto in dieci oncie l' uno dall' altro, e alla profondità di tre oncie, e si osserverà la sovraindicata distanza fra i solchetti per lasciare alle piante alimento sufficiente a preparare i semi al più pronto Germoglio, giova tenergli a molle nell' acqua per ore 24, e questa preparazione sarà più utile, anzi necessaria quando i semi si trovano molto secchi, e di più anni.

Avendosi il comodo sarà utile l'innaffiamento del terreno seminato.

Spuntate le pianticelle, si purgherà il terreno delle piante estranee, e quando sono all' altezza d'oncie cinque in sei, e che si vede aver cespugliato, sarà utile di separare i diversi getti, e trapiantarli a distanze eguali: in questo caso resta necessario l' innaffiamento, perchè le piante riprendano vigore: la trapiantazione suggerita non è necessaria, ma giova all' aumento dei frutti, e contribuisce alla maggiore grossezza dei tuberi; il trapiántamento richiede qualche diligenza.

Nel corso della coltivazione, e quando la pianta non è ancora bastevolmente robusta conviene far

attenzione al caso, che a una dirotta pioggia succeda il sole ardente a rasciugarla, onde si formi quella crosta, che oppone una resistenza alla libera cresciuta, ossia al cespugliare della pianta: converrà in tal caso far uso d'una piccola zappa o rastrello ferrato per rompere con destrezza la crosta senza pregiudicare le tenere barbe che serpeggiano a fior di terra.

Spiega la pianta la sua maturazione dall'ingiallimento delle foglie: è stata sperimentata utile la tosatura delle piante, potendo l'erba raccolta servire di gradito alimento al bestiame, i tuberi delle piante tosate sono cresciute in grossezza maggiore dalle altre non tosate, e si è anche osservato che la tosatura contribuisce alla più pronta e più perfetta maturazione dei frutti.

La raccolta cade più o meno verso la metà di ottobre, questa far si deve in giornata serena, sciegliendo il tempo, in cui il terreno sarà più asciuto, poichè se la terra è umida, li tuberi che sono del colore della stessa terra, e che per la sottigliezza delle barbe si staccano facilmente dal ceppo, sfuggono dalla vista di chi ne fa la raccolta.

Si sollevano le piante cespugliose ad una ad una colla vanga o altro stromento consimile, e da esse si separano li tuberi, e raccolti anche quelli che si staccano naturalmente si mettono in panieri per portarli alla fontana, o al pozzo per liberarli dalla terra mediante l'agitazione del paniere che li contiene nell'acqua.

Si espongono all'aria per asciugarli, e per ben conservarli convien evitare il pericolo, che possano fermentare o ammuffire, o esser attaccati dai topi, che ne sono ghiottissimi.

Rispetto agli usi a cui posson servire questi frutti, si sa che ridotti in farina, si possono impiegare a fare delle paste dolci, ed anche del pane, ma occorre siano i tuberi bene seccati, e quindi sottoposti alla macina.

Che ridotti in farina e spruzzogliata con poca acqua calda, quindi sottoposta alla pressione del torchio, una libra d' essa può dare oncie due e più d' olio assai limpido e dolce.

Che il residuo, o pannatelle si possono impiegare per nutrimento gradito dal pollame, e dai maiali.

Che dalla farina si potrebbe estrarre un liquore zuccherino.

Ma è innoltre certissimo, come fu da molti sperimentato, che i tuberi del cipero abbrustoliti a guisa del caffè, e quindi ridotti in polvere nel mortajo può servire di bevanda come il caffè stesso con economia di zuccaro, e se alla polvere del cipero si unisca una terza parte di buon caffè, la bevanda non si distingue, anzi a molti è più piacevole per il grato profumo che si fa sentire d'odore di vaniglia.

Il sin quì esposto, in aggiunta a quanto si è detto altre volte riguardo all' abbondante prodotto della pianta del *cipero*, credo possa essere sufficiente perchè si animi e si estenda più generalmente la coltura.

Sperimento sulla coltura del cotone.

Il cotone, che ho l' onore di presentare a questa illustre adunanza è come voi sapete di quella spezie detta da Linneo *Gossypium Herbaceum*, che è il cotone erbaceo ordinario bianco, per distin-

guerlo dall'*Hirsutum* à color di camoscio volgarmente detto giallo, dall' arboreo: le due prime specie sono piante annuali; originarie di paesi molto caldi, non esistevano che in pochissimi dei nostri giardini custodite come piante affatto esotiche.

Dopochè il cotone è divenuto un articolo interessante, e necessario ad alimentare le molte manifatture delle stoffe diverse, che si sono stabilite nel Piemonte, dopo che è divenuta maggiore la consumazione della bambagia per li molti usi nell' economia domestica e massime delle molte tele, che il lusso ed il costume hanno fatto ricercare, vi fù chi ha creduto, che questo vegetabile, considerato come pianta annua poteva essere naturalizzato nel nostro clima ed essere coltivato in molti dei nostri terreni, come lo era già in altri a noi vicini, si sono fatte delle prove particolari, e l'esito de' primi esperimenti hanno servito di stimolo per tentarne degli altri, i di cui risultati hanno indotto il governo a prender parte nel desiderato utile tentativo.

Difatti la coltivazione del cotone erbaceo bianco si è intrapresa con qualche premura nel 1788 * all' occasione che il già ministro degli affari stranieri signor Conte Perrone fece dono alla nostra Società

* Risulta dai registri, e dal processo verbale delli 17 novembre 1788, che è stata presentata alla Società una quantità di semi di cotone, d'ordine del signor Conte Perrone, allora ministro degli affari esteri.

Che nell'adunanza delli 29 suddetto, d'ordine dello stesso ministro, furono presentate e consegnate due macchine inservienti a separare i semi dalla bambagia.

Nell'adunanza delli 18 si legge il metodo di coltivare il cotone che la Società ordina sia publicato.

di una quantità di semi del cotone bianco, per essere, come fu distribuito a molti suoi corrispondenti.

Dalle relazioni pervenute alla società si riscontra che l'esito dei fatti sperimenti non ha sufficientemente corrisposto all' aspettazione, e i risultati molto disuguali * fecero giudicare, che il difetto potesse procedere dalla poca esperienza dei coltivatori ed in mancanza d'instruzione dei metodi più proprii di coltivare la pianta.

Si è rianimata la coltivazione del cotone nel 1797 all' occasione che l' egregio e benemerito sig. Blancardi la-Turbia nostro socio fece dono alla Società d' una quantità di seme delle due spezie bianco e giallo.

In seguito alla distribuzione che allora si è fatta, si sono intraprese molte prove in terreni di diversa natura, e a diverse esposizioni, e la Società ebbe occasione di sentire le relazioni dei risultati più o meno fortunati fra i quali hanno meritato singolar attenzione la coltivazione diretta dall' illustre signore Valperga Albareto nostro socio, nelle sue terre di Masino e Caluso, ** e l'altra del sig.

---

* Fra li sperimenti che si sono intrapresi si è distinto quello eseguito sotto la direzione del Padre Lettore Levis Agostiniano, nostro corrispondente, in un giardino particolare della città di Casale Monferrato, nel 1790 questo illustre socio ebbe la compiacenza di far pervenire alla Società colla relazione dello sperimento alcune matazze del filo bambagino tratto dal cotone raccolto.

** Questo attento osservatore, indicando le più particolari attenzioni usate nel corso della coltivazione del cotone delle due specie bianco e giallo, che ha sperimentate comparativamente in pianura ed in collina, ci ha riferito che il cotone coltivato in collina ha fatta

Ignazio Piacenza contenuta in una memoriella letta dal sig. Teresio Michelotti. *

Questi esempi non hanno bastato ad animare la coltivazione del cotone che si desiderava, si deve verosimilmente credere che li coltivatori siano stati scoraggiti dal prodotto non corrispondente all' aspettativa, e non vi abbiano trovato il loro interesse.

Ora S. E. il Ministro degli interni, intento a procurare anche a questa ventisettesima Divisione militare la varietà dei prodotti, e le maggiori rissorse; ci ha fatto sentire col mezzo del signor Prefetto che il governo è disposto d' accordare premj d' incoraggimento a tutti quelli che faranno constare d' aver coltivato, e rapportato un dato prodotto di cotone. **

---

migliore riuscita di quello coltivato in pianura, e che il cotone bianco ha prodotto maggior numero di cocchi del giallo.

La società alla quale furono contemporaneamente presentate le cocche, i semi, la bambaggia, ed alcune matazze di filato, non ha potuto a meno di dichiarare che il cotone bianco per la candidezza, forza, e finezza si poteva paragonare a quello che ordinariamente si fa venire dall' estero.

* Questa memoriella letta alla società nell' adunanza delli 16 giugno 1798 contiene la relazione detagliata della coltivazione del cotone bianco in un giardino della città d' Asti.

** La società d' agricoltura del dipartimento della Senna, nel pensiere d' incoraggire la coltivazione del cotone nel territorio francese, nella seduta delli 5 aprile passato, propone due premj, uno di franchi 2000, l' altro di 1000 a chi determinerà con risultati da sperimenti esatti e bene provati, quali sono le specie e varietà di cotone che si possono coltivare con più di vantaggio in Francia sotto li rapporti della quantità e della qua-

La Società nostra, sempre disposta di secondare le benefiche viste dell'illuminato Ministro, nella sessione delli 26 febbrajo 1807, ha deliberato d'invitare, come ha diffatti invitato li suoi socj presenti e corrispondenti a tentare l'esperimento.

In conseguenza di tale deliberazione io mi sono fatto dovere di tentarne la prova nell'orto sperimentale della Società, e nella idea di meglio riuscirvi ho pensato a procurarmi il seme già in parte naturalizzato nel nostro clima.

Il signor Conte Luigi Castiglioni, conosciuto nella repubblica letteraria e tanto benemerito dell'agricoltura, mi ha favorito d'una porzione di semi di cotone bianco coltivato nell'agro pavese: un altra porzione la ebbi in grazioso dono dal signor Canonico Penitenziere Palazzi, che ha coltivato il cotone nelle sue terre di Gassino; prescielta nel giardino della Società l'esposizione a pien mezzodì, totalmente riparata dalla mezzanotte dal fabricato, ho eseguita la piantazione dei semi nel giorno 26 di aprile, separando li semi avuti da Pavia da quelli di Gassino.

Trecento in tutto furono i semi piantati, duecento settantacinque le piante cresciute, sopra le quali si sono formate mille novecento venticinque cocche, delle quali appena cento undici sono pervenute a maturità perfetta, le altre fui costretto raccoglierle sul finir d'ottobre, e una parte ha sbucciato la bambaggia a forza del calore d'una stufa.

---

lità del prodotto, contemporanea alla pubblicazione del problema, è l'edizione d'una memoriella sulla coltura del cotone indirizzata a S. E. il Ministro degl'interni, dal signor Tuppati Patrizio della città di Biseglie nel regno di Napoli.

Ho osservato che la fioritura si è fatta in principio di luglio, che ha continuato per tutto settembre, che le cocche non ancora erano perfettamente formate sul finir d'agosto: ho praticato il suggerimento di spuntare le piante soverchiamente lussureggianti, di farle adacquare nelle più calde giornate, e di spogliarle di alcune foglie per facilitare la maturazione delle cocche, onde mi giova sperare che i semi contenuti nella bambagia di quelle sbucciate sulle piante saranno perfettamente maturi e potranno servire a un nuovo seminerio.

Il poco raccolto procedente dal mio sperimento, e da quelli antecedentemente tentati da molti altri non sono ancora sufficienti a poter assicurare che la coltivazione del cotone possa sì generalmente, e utilmente intraprendersi da noi.

NOTA

DEL PROFESSORE VASSALLI-EANDI

Sopra la coltura del riso a secco, e sopra l'uso di tale coltura per purgare i prati paludosi dalle erbe cattive.

Già più fiate la Società si è occupata della coltura del riso a secco, vale a dire senza lasciare l'acqua nei campi del riso come si costuma nella sua coltura ordinaria.

Il felice successo delle sperienze fatte nell'Orto sperimentale della Società, ed in aperta campagna dal nostro Vice-Presidente Nuvollone, e da'parechi socj, ci lusinga che si potrebbero evitare i mali gravissimi che arreca la coltura ordinaria del riso.

Per confermare tale speranza, alli 21 di maggio scorso ho seminato in un campo in sito fresco per l'ombra d'una fila d'alberi di pomi e pruni, e per la vicinanza dell'orto del villano, una quantità di riso vestito che ho preso all'adunanza della Società, nella quale il signor Castellani nostro consocio presentò il modello della sua macchina per togliere la spoglia, o buccia a questo grano senza pestarlo.

Il terreno era stato preparato il mese precedente per seminarvi diverse piante pervenutemi dall'estero, le quali non germogliarono. Graffiato alquanto il terreno, vi gettai il riso che germogliò in pochi giorni.

In luglio però pareva quasi secco e non dava speranza di fruttificazione. Dopo la metà d'agosto si rinvigorì sensibilmente, ed al fine del mese

spuntarono le spiche, in gran parte lunghe da 15 a 21 centimetri (circa un palmo), come quelle che ho l'onore di presentarvi.

Esse fiorirono alli 5 settembre, e sarebbero perfettamente maturate se non sopravenivano le pioggie d'ottobre che fecero annerire molti grani. E' chiaro tuttavia che, se il riso fosse stato seminato due mesi prima sarebbe perfettamente maturato; ed avrebbe dato un' abbondante ricolta.

Il signor cavagliere Bossi, Commissario del regno d'Italia, che coltiva con successo ogni genere di letteratura, scienze, ed arti mi narrò che aveva col seminare riso purgato i suoi prati dalle erbe palustri onde erano infestati, e particolarmente dal Cyperus flavescens e dal Carex recurva (*Leschetta*) gettandovi semplicemente sopra il riso vestito, che prosperò, diede un' abbondante ricolta, e fece perire il Ciperus, ed il Carex.

Questa maniera di purgare i prati dalle erbe palustri è così comoda e vantaggiosa che merita d'essere provata nel nostro paese, anche nei casi che i prati si vogliono per qualche tempo ridurre in campi per risanarli.

NOTA

DEL PROFESSORE VASSALLI-EANDI

Sopra l'effetto della diramazione, o potatura, sulla cresciuta dei tronchi dei pioppi, e sopra il loro accrescimento invernale ed estivo, in continuazione della sua nota sopra lo stesso soggetto, stampata a pag. 70 del calendario dell'anno scorso, e sulla progressione annua dell' aumento del peso nei fusti del bosco ceduo di castagno e di quercia.

Che le piante ricevono il loro nutrimento non solo dalle radici, ma ancora dalle foglie è cosa assai nota ai fisici, e per alcune piante pur anco ai contadini, che generalmente però sono nell' errore che gli alberi siano nodriti dal solo sugo assorbito dalle radici.

Essendo le foglie organi che danno il nutrimento alle piante, è manifesto che togliendole i rami, ossia potandole, si toglie al tronco il nutrimento che riceveva dalle foglie dei rami, ma siccome questi ricevevano pure una parte del nutrimento assorbito dalle radici, nasce la questione se il tronco privo dei rami crescerà di più pel solo nutrimento preso dalle radici, che quando lo ha pure dalle foglie, e che deve il tutto partire coi rami, vale a dire se i rami per mezzo delle loro foglie diano maggiore o minore quantità di nutrimento al tronco di quel che ne ricevono dal tronco medesimo.

Essendo diversi i pareri su tale questione, per deciderla coll' esperienza nello scorso inverno, ho fatto potare nella fila dei cento pioppi scelti per queste sperienze un buon numero di piante della seconda, e della terza classe (nota citata pag.

71), lasciando fra le medesime altrettante piante delle stesse classi non potate. In tal guisa non potendosi attribuire ad alcuna circostanza diversa nel terreno, nell' esposizione, nell' età, non vi ha dubbio che il vario accrescimento dipende dalla potatura. Avendole misurate con le altre alli 10 aprile ed alli 30 ottobre, paragonando quelle della stessa classe tra di loro, ho osservato che l' accrescimento delle piante potate sta a quello delle piante non potate come 73 al 299, ossia che i tronchi dei pioppi non potati sono cresciuti più di quattro volte quello che sono cresciuti i tronchi dei pioppi potati. S' ingannano adunque coloro che tolgono i rami agli alberi per farne ingrossare il tronco. *

Che gli alberi crescano anche d'inverno è stato da lungo tempo dimostrato, onde per numerare gli anni d'una pianta dal numero degli anelli o strati legnosi che si osservano attorno al centro del suo tronco, convien badare a contare soltanto gli strati più apparenti che sono quelli che corrispondono agli accrescimenti estivi, o se si tiene conto esatto di tutti gli strati, numerarne due cioè uno assai apparente che è l'estivo, l'altro sottilissimo che è l'invernale per ogni anno della pianta. Questi strati corrispondono in grossezza alle varie annate formandosi di maggiore spessore nelle annate più favorevoli alla vegetazione; e come dalla lunghezza dei nodi nelle corna degli stambecchi (bouquetins) si conoscono le varie annate essendo più corti i nodi in ragione della maggiore lunghezza dell' inverno, ossia del maggior tempo che il terreno

---

* Il signor Dolce osservò pure che le tavole (assi) segate da piante state potate vagliono un quarto di meno pei nodi che racchiudono.

restò coperto dalle nevi onde scarseggiarono gli animali di cibo; così dagli strati più sottili si conoscono le invernate più rigide.

Non havvi adunque una ragione costante negli accrescimenti nè estivo nè invernale per le piante della stessa natura ed età; essi però sono ambedue costantemente maggiori nelle piante più adulte come mi accertano le misure dei pioppi, con le quali determinai i loro accrescimenti invernale ed estivo.

Il primo dalla differenza nella loro grossezza dalli 13 novembre 1806 alli 10 aprile 1807.

L' accrescimento medio è stato nei pioppi di prima classe di diecimillimetri 45, in quelli di seconda classe di 153, in quelli di terza classe di 217.

Il secondo dalla differenza nella loro grossezza dalli 10 aprile alli 30 ottobre 1807.

L'accrescimento medio è stato nei pioppi di prima classe di diecimillimetri 427, in quelli di seconda classe di 799, in quelli di terza classe, di 1077.

Questi accrescimenti confermano i risultati e la conclusione della nota precedente, come pure le osservazioni de' signori Ottavio Vettori, e Giuseppe degli Albizj, sulla progressione annua dell'aumento del peso nei fusti del bosco ceduo di castagno e di quercia che credo util cosa di qui aggiugnere ad istruzione degli agricoltori.

La progressione nel peso dei fusti di quercia esaminato venti anni successivi fu nella ragione seguente: 1. 3. 7. 14. 33. 50. 69. 84. 101. 122. 135. 150. 168. 188. 210. 242. 278. 323. 387. 470. La progressione nel peso dei fusti di castagno fu 1. 2. 6. 11. 19. 29. 41. 55. 71. 90. 111. 128. 148. 171. 196. 226. 260. 296. 333. 374.

NOTA

DEL PROFESSORE VASSALLI-EANDI

Sulla fissazione dell' adequato, ossia prezzo medio, comune, o mercuriale *delle derrate.*

Quanto sia importante il rettamente fissare l'adequato si scorge da ciò che molti contratti al medesimo si rapportano, e che su di esso fondansi le tasse delle più necessarie derrate. Ma quanto sembra facile tale giusta fissazione, altrettanto in pratica riesce difficile per le moltiplici circostanze, che la possono alterare. Così P. E. osserva il celebre Fabbroni nella sua egregia opera sopra i provvedimenti annonarj che i prezzi de' grani venduti a credito ne portano l' adequato ad un prezzo maggiore del vero; le inattenzioni dei subalterni nel notare le circostanze dei prezzi lo possono pure variare; le frodi poi delle vendite fittizie innalzano ed abbassano l'adequato secondo l'interesse del fraudoloso venditore. Per evitare questa cagione d'errore, e quelle prodotte da vendite a' prezzi alterati per più altre ragioni particolari dei venditori, e dei compratori, nel fissare l' adequato dei prezzi del grano sui mercati di Torino saggiamente dai Deputati della Mairie non si comprendono nel calcolo i due prezzi estremi cioè il massimo ed il menomo.

A tutte le sopr'indicate cagioni d'inesattezza nella fissazione dell' adequato si aggiunge la maniera erronea di calcolarlo che ho veduto in uso in varj

luoghi, errore che mi ha spinto a scrivere questa nota.

Infatti per avere l'adequato molti si contentano di notare i prezzi estremi cioè massimo e menomo sommarli insieme e prendere per adequato la metà della loro somma.

Altri più diligenti notano i tre prezzi cioè il massimo, il medio, ed il menomo, e preso il terzo della loro somma dicono essere questo il prezzo medio, o adequato.

Quanto queste maniere di calcolare l'adequato siano lontane dal vero è manifesto da ciò che ho altrove indicato, cioè che per avere il prezzo medio non basta prendere due, o tre prezzi, e dividerne la somma per due o per tre come da molti si usa, e neppure di prendere la somma dei prezzi, e dividerla pel loro numero; ma che è necessario di moltiplicare ogni quantità pel suo prezzo, quindi dividere la somma dei prodotti per la somma delle quantità. Quale differenza ne risulti nell'adequato preso nei diversi indicati modi appare dal seguente esempio.

Emine		Prezzo			Importare	
		fr.	sold.			
1000.	a	3.		. .	3000.	
50.	a	3.	5.	. . .	162.	10.
5.	a	3.	15.	. .	18.	15.
2.	a	4.		. .	8.	
1057.		14.	0.	. .	3189.	5.

L'adequato dedotto dai due prezzi estremi trovasi di fr. 3. 10.

Quello dedotto dai tre prezzi è di fr. 3. 11. 8.

Mentre l' adequato vero dedotto dalla divisione della somma dei prodotti per la somma delle quantità vendute è di fr. 3. o. 4., onde vi è circa il sesto di differenza nel prezzo.

Molti adequati dedotti dai prezzi del grano sui mercati, e calcolati nei due ultimi indicati modi m' offrirono pure costantemente un prezzo medio eccedente nell' adequato erroneo dedotto dai tre prezzi.

Il nostro consocio Tesoriere signor Benedetto Dolce mi narrò le cautele prese dai Magistrati quando fecero gli sperimenti per fissare il prezzo del pane corrispondente a quello del grano, avuto riguardo ai prezzi del fitto del luogo, delle legna, e della mano d'opera. È credibile che non avranno trascurato il vero metodo di calcolare l'adequato, tanto più che tal metodo non solo conviene ai prezzi d' ogni sorte di derrate, ma ancora ad ogni genere di prezzi, d'osservazioni, di sperienze, ec., di cui si desidera l' adequato.

SOPRA
LA COLTURA DEL COTONE.

DI GIO. BATTISTA GHIO SOCIO ORDINARIO.

Chi annoverasse le piante forestiere in questo subalpino suolo felicemente introdotte, e notasse il tempo di tal introduzione co' nomi di coloro, che ne furono i benemeriti autori, sarebbe cosa gratissima all' attuale generazione, che ne sente il gran benefizio.

Qualora poi intraprender volesse di darne in questo genere una storia compita, egli dovrebbe pur anche offrirci un esatto ragguaglio di tutti i tentativi andati a voto, per cavare a chiunque la voglia di ritentare ciò, che già fu indarno altre volte tentato. Il generale invito da qualche tempo in qua è diretto alla coltura del cotone, e a dir vero quando il clima, e 'l terreno fossero a simil pianta adattati, egli tornerebbe molto a proposito d'incoraggiarne la coltivazione, con insegnarne altrui il miglior modo onde ottenerne il bramato intento, ma tutte le sperienze fatte a questo riguardo, tendono universalmente a far vedere, che il clima non conviensi abbastanza a consimile pianta. Parecchie ne hanno fatte parecchi soggetti di questa nostra Società d'agricoltura, sempre intenta a promuovere la coltivazione di qualsivoglia pianta in questo suolo prosperamente alligni, e di cui sia certo il giovamento, tralle quali torna bene qui accennare particolarmente quelle, che fu de' primi a fare, e a proseguire il signor Vice-Presidente Nuvollone, direttore dell' orto sperimentale, ond' è

risultato ch'essa pianta non porta a maturità, fuorchè un ben picciol numero di capsole, e che per conseguenza pare, che la medesima esser non debba l'oggetto almeno d'una generale coltura.

Il sig. professor Vassalli-Eandi fece similmente negli anni 1797, e 1798 molte prove, che diedero lo stesso risultato, di modo che fin d'allora incominciossi a rallentare il desiderio inteso alla propagazione del cotone Tuttavia il sopraccitato sig. Professor Vassalli-Eandi che non abbandona mai alcun tentativo, se prima non è del tutto convinto della sua inutilità, ha voluto in quesst'anno 1807 ripetere la sperienza per assicurarsi della buona o mala riuscita. Passato adunque il tempo delle brine, che furono la primavera ultimamente scorsa molto tardive, venuto il 30 d'aprile, che era il giorno secondo dell' ultimo quarto della luna, essendo il cielo ventoso, e mezzo coperto di nubi rare, che divenne poi bello la sera, egli seminò del cotone in terreno ben preparato e ben concimato; le piantine, che prosperamente uscirono degli sparsi semi, erano alli 9 di luglio alte un piè parigino, cioè da 9 a 14 pollici od oncie, e si diffusero in estremi rami, che caricaronsi di frutti, de' quali però non ostante una conveniente diramazione ben pochi giunsero al grado di maturità fra più di cinquanta, ch'egli contonne per ciascuna d'esse piante. I fiori poi che furono i primi a comparire, il che avvenne alli 28 del detto mese, erano sopra alcune piante rossi, e sopr' alcune altre bianchi, ed osservò innoltre che non pur la medesima pianta sopra diversi rami, ma lo stesso ramoscello ancora portava fiori bianchi, e rossi, offrendone talora un bianco ed un rosso l'uno all'altro vicini. Gli viene anche fatto d'osservare che il numero

de' fiori rossi era generalmente maggiore nella state, come quel de' bianchi lo era nell' autunno, e che infine tanto ne' rossi che ne' bianchi vedevasi una gradazione che insensibilmente passava ne' bianchi, da un color più vivo ad un altro più debole, e ne' rossi ad una rosea tinta sempre più leggiera, ed in alcuni ad una tinta gialliccia. Vuolsi ancora avvertire, che secondo il consiglio del signor Tessiere, molte delle piante, che erano state diramate in sul fiorire, il furono parimenti dopo il fiorimento, e questa per agevolare la maturità dei frutti.

Tali sono state le sperienze, e le osservazioni fatte dal sig. Professore Vassalli-Eandi in quest' anno nella sua propria villa fuori di porta Susina. Io mi sono indotto a farne la descrizione, e con suo gradimento ad esporvela nel tempo, ch' egli si è prefisso di presentarvi una delle piante da lui messe a parte, e conservata a tal fine. Ora come ognun vede, queste sperienze vengono a confermare il risultato di quelle già da lui tentate antecedentemente, vale a dire, che non portando in questo paese il cotone il suo frutto al grado richiesto di maturità, non conviene introdurne una generale coltura. Non è però stato fuor di proposito che divenuta sia per alcuni tal pianta il soggetto di tante prove, per via delle quali se non si è ottenuto l' intento desiderato, si è venuto almeno ad imparare la maniera di coltivarla, ad instruirsi circa l' esposizione richiesta, ed a conoscere gl' insetti, che delle sue foglie, e de' suoi fiori son ghiotti, de' quali il soprannominato sig. Vassalli-Eandi in quest' anno, mentre ch' egli facea le sue sperienze ne ha già scoperti tre, che sono stati da lui medesimo

all'accademia imperiale presentati nel mese di giugno con un altro, che fu il quarto scoperto dal signor Bonelli, pertanto giova, che in particolare coltivisi il cotone, perchè si acquisti vieppiù adeguata notizia delle virtù che se le debbono attribuire, nel numero delle quali si può già porre la virtù germinativa che la sua sementa conserva anni due secondo il signor Tessier, ed anni 12 secondo il signor Abate Amoretti. Chi bramasse tenerne per sua particolar instruzione e diletto nel suo orto, o giardino, ricaverà vantaggio dalla lettura non sol di questi due autori ultimamente citati, ma di tutti quelli che ne hanno scritto, ragguagliando le loro proprie esperienze.

RAPPORTO

INTORNO ALLO STATO DELLA GREGIA *MERINOS*.

Sono due anni da che la Società assicurata da S. M. l' Imperatore e Re di un più tranquillo possedimento della Gregia di Merinos che il Governo Piemontese aveva affidata alla vostra direzione, si è da noi preso l'impegno di rendere informato il pubblico dello stato non solamente in cui essa si trova, (Calend. 1806, pag. 100) ma delle attenzioni, che la Società suole mettere tanto alla conservazione della purezza della razza, quanto alla perfezione se sia possibile della razza medesima. E questo argomento nello stato attuale delle cose è divenuto più ancora importante di quello che si possa da molti fra noi riputare, quando o non siano note, o non si ricordino alcune circostanze, che perciò reputo qui opportuno di riferire. Tra queste merita di essere la prima fra tutte annoverata la premura, colla quale va spargendo il Governo ne' differenti dipartimenti della Francia degli stabilimenti pastorizii, intesi a diffondere questa preziosa razza nel suo stato di purezza, e a contribuire col traversarla insieme colle indigene al miglioramento delle proprie razze. Nella quale misura vedendosi con questi nostri dipartimenti una eccezione, è in questa da ravvisarsi la riprova di alta confidenza nel zelo, che questa Società nostra sarà per mettere a compiere un tanto dovere per mezzo della gregia che è a noi stata accordata. Quanto alla seconda che riguarda il miglioramento e la perfezione se è possibile della razza medesima, reputo importante di non tacerne a

due differenti riguardi; il primo si è, che essendo ora mai noto a tutti essersi la razza spagnuola da varj particolari, e segnatamente nel grande stabilimento Imperiale di Rambouillet portata a un grado considerevole di miglioramento, il pubblico è in diritto di sapere quali sforzi da noi si facciano a questo riguardo, e quali rapporti esistano a questo proposito tra le lane e gl'individui di questa nostra gregia, con quelli della riputatissima accennata, e di altri particolari, che in questo ramo di economia rurale si sono principalmente distinti. Il secondo riguardo al quale parmi importante parlare di questo argomento si è, che i vantaggi di questo ramo d'economia cominciando ad essere ben noti, e moltiplicandosi rapidamente anco nel nostro paese le gregie, l'esposizione delle nostre maniere, e de' nostri sforzi a perfezionare la razza, tutte dipendenti dalla maniera di propagazione, educazione ed alimento, potrà riguardarsi per così dire come una guida, cui potranno tener dietro con sicurezza coloro che si propongono l'educazione di questa razza, o il miglioramento delle nostrane.

STATO

DELLA GREGIA.

Noi abbiamo annunziato sono due anni, che la Società proponevasi di aumentare per quanto si può conciliare colle circostanze particolari, in cui trovasi, il numero degli individui di detta gregia, almeno di quelli che sono produttivi. Questo scopo è stato sensibilmente riempiuto. Il numero delle

pecore fattrici era nel 1806 di cento e nove soltanto; nel 1807 fu portato a 138, ed è assicurato per num. 150 per la prossima primavera. Il numero degli individui che la compongono attualmente è di trecento cinquantasei, cioè

Maschi	num.	123.
Femine		233.
Totale		356

Delle quali la Società è in grado di somministrare molti arieti scelti, e una trentina circa di femine, conservando tuttavia intatto il numero delle cento cinquanta, che debbono essere produttrici nella campagna prossima, e in riserva un numero ragguardevole di agnelle atte ad assicurare il rimpiazzamento, ed un considerevole aumento nelle fattrici per l'anno avvenire.

PUREZZA

DELLA RAZZA.

Il pubblico deve serbare sempre una grata riconoscenza al Ministro illuminato, che ha saputo ordinare la conservazione della razza spagnuola nella sua purezza, al dotto Professore di Veterinaria, che ha potuto eseguirla, alla Commissione Governativa e alla Società nostra, che nelle disastrose vicende de' scorsi tempi hanno saputo preservarla illibata. Le precauzioni, che si praticano ora dalla Società, non lasciano luogo al menomo sospetto, poichè non mai si permette nemmeno nei pascoli il contatto, nè la vicinanza di questa con

altra gregia o meticcia o nostrana, e nemmeno è stato mai permesso l'entrata in essa d'individui di altre razze. Questa circostanza di cui gl'intelligenti conoscono tutto il pregio deve necessariamente assicurare tardi o tosto a questa gregia la preeminenza sulle altre unite tutte del nostro paese, dove l'importanza della purezza della razza sarà tardi o tosto sentita. Pictet ha detto che è reo di delitto uguale a quello che commette lo spenditore di falsa moneta, colui che dà un ariete meticcio per un ariete puro. Ciò non si riguarda ancora da noi come abbastanza colpevole, e molti non sanno cercar nell'ariete altro pregio che la finezza della lana; ma il tempo e la sperienza, che mette ogni cosa a suo luogo, non può tardar molto a persuaderli dell'altra verità stabilita dal medesimo Pictet, vale a dire che il più brutto ariete di razza pura è molto migliore sempre, che il più perfetto meticcio. Noi potressimo aggiugnere qualche fatto proprio a confermare questa verità, se fosse opportuno; ma essa da altra parte più non ne richiede, poichè ben ricevuta da tutti gl'intelligenti, sarà ben compresa fra non molto dagli altri.

SCELTA

NEGLI ARIETI.

Il punto il più importante al perfezionamento della razza dipende bensì dalla scielta reciproca degl'individui, ma per quantò spetta alla lana, dipende principalmente dal maschio. Il pregio della lana non consiste soltanto nella massima finezza, ma ancora nel non concorso con essa nella priva

zione se è possibile perfetta di alcuni peli duri ruidi, che nelle manifatture si separano poi, ma che come gli altri pesando, contribuiscono nel prodotto a nient' altro, fuorchè ad aumentare la mano d'opera, e a conciliare delle cattive qualità:

L' agnello che nasce porta le prove della maggiore o minore copia di questi peli, di cui una gran parte cade fra poco tempo bensì, ma un' altra sussiste fra la lana. Nella gregia della Società e pendente l' agnellamento si comincia a fare una scielta fra gli agnelli, che ne portano niente o pochissimo, e si distinguono con un segno. Fra questi si fa una seconda scielta all' epoca della prima tosatura, e si comincia a ridurre il numero, escludendo quelli, che somministrano la lana men bella, e in peso minore. All' occasione poi della seconda tosatura, si replica ancora una terza scielta, che allora si desume ugualmente dalla quantità della lana, dalla finezza di essa, e dalle bellezze nella conformazione esteriore dell' ariete. Con queste ricerche si designano annualmente all' occasione della tosatura gli arieti, che debbono servire alla monta. Le stesse ricerche si fanno sopra le femine, e si procura di dare alle più belle l' ariete il più distinto. E' inutile di osservare che queste operazioni, e destinazioni non si possono affidare ai pastori, che nulla intendono in ciò, al che, ben riuscire è necessario l' uso di vetri, e di micrometri. Nello stato attuale delle cose, la Società può vantare la sua gregia come seconda a nissun altra nella foltezza della lana, e di ciò ne convengono tutti li forestieri che la vanno a visitare.

Quanto alla finezza nella lana, a giudicare dal paragone che abbiamo potuto fare con mostre della bella razza di Rambouillet, e anco colla lana

de' più belli individui di quella razza migliorati a Geneva, la Società non ha luogo d' invidiare le gregie altrui. Per rapporto poi alla presenza dei peli giarosi, di cui abbiamo parlato, conviene dire che nascono ancora degli individui che ne sono considerevolmente coperti; ma ha questo la nostra gregia di comune con tutte le altre, e mediante non interrotte attenzioni possiamo portar lusinga di giugnere anco a questo ultimo grado di perfezione.

La razza di Rambouillet, e tutte le gregie che ne sono provenute si distinguono dalla nostra a un riguardo, che è nella statura un po più elevata di quella della razza nostra. Egli è difficile di poter stabilire se ciò dipende da una diversità di razza, o il risultato sia delle attenzioni praticate nello stabilimento di non accoppiar le femine che due anni più tardi che non si faccia da noi. Ciò che è certo si è che vi sono delle razze Merinos più piccole assai delle nostre in Ispagna, che la differenza tra la nostra e quella di Rambouillet non è grande, e che mediante miglior sistema adottato nel trattamento possiamo accertarsi di aumentarla; poichè la Società può vantarsi di averla aumentata di già, ciò risultando dal paragone con varj individui che esistono sparsi nel Biellese, e che sono provenienti dalle Spagnuole separate dalla gregia nostra poco dopo l'introduzione di essa in Piemonte. Uno de'mezzi di giugnere a questo intento è senza dubbio nella natura e abbondanza degli alimenti soprattutto poco prima l' agnellamento, e mentre sono ancora gli agnelli popanti.

SISTEMA ALIMENTARE.

Il sistema alimentare, che si pratica nella gregia attualmente, consiste in una più che discreta quantità di fieno di ottima scielta, con più una dose giornaliera di alimenti verdi e farinosi. Per quanto eccellente ed abbondante sia il fieno egli è impossibile di potere esclusivamente con esso ben sostenere una razza che in inverno si trova nella circostanza di esclusivo alimento secco poco adattato alla sua natura e che allora appunto si trova nelle più faticose circostanze della gestazione, del parto e dell' allattamento, Le sostanze farinose di cui si fa uso sogliono variare secondo i prezzi delle derrate. Le farine di miglio e meliga, pannetto di noce e di ravizzone con crusca e tritello sono le più ordinariamente preferte. Il tenue prezzo delle ghiande ci ha costretti ad adottarle esse pure quest'anno segnatamente per gli arieti che le ricevono alla dose di circa otto oncie per giorno, col più grande vantaggio (*).

Quanto agli alimenti verdi è ben noto, che la maggior parte suole far uso di pomi di terra. Noi crediamo di avere ben osservato, che riescono loro poco utili per non dire dannosi quando sono somministrate verdi. Cotti nel forno colla propria loro acqua, o cotti col vapore dell'aqua bollente riescono utilissimi; ma il dispeudio considerevole nel combustibile, e mano d'opera, e sopratutto la circostanza di dovere mantenere la greggia in fondi altrui sempre mutantisi, non ci permette di potere praticare questo alimento. Ai pomi di terra

(*) Si osservi, che sono amministrati con rape, soli sarebbero dannosi, senza il concorso di alimento verde, e si dovrebbe diminuire la dose oltre la metà.

si possono con molto vantaggio del bestiame sostituire le carote, ma il prezzo di queste radici è nei nostri mercati troppo eccedente per poterle applicare a questo uso.

Noi troviamo al contrario un ampio compenso nelle rape, che nelle vicinanze di Torino sono sempre a prezzo tenuissimo in sul cominciare d'inverno. Il pregio di queste radici che è ben noto agli Inglesi riesce per noi tanto più grande, che difficili a conservare, cadono tuttavia in nostro soccorso precisamente all' epoca dell'agnellamento, e cui cessano i pascoli fortunati d'autunno e che mentre come le altre accennate servono di alimento, godono della proprietà in particolare d'eccittare sensibilmente, e di aumentare la dose del latte alle madri, e per tal modo quella di riuscire il migliore alimento agli agnelli. Se una qualche cosa riesce spiacevole a questo riguardo è la difficoltà di conservarle lungo tempo; poichè a tenui temperature germinano, ed a fredde si gelano e imputridiscono. In Inghilterra è riputata una varietà gialla, che si dice resistere a più freddi geli, Yeilow turneps; noi ci siamo procurato della semenza, e molte piante si conservano nella terra nel loro stato di vegetazione, e se realmente resisteranno alle nostre gelate, il direttore del giardino si farà un dovere di coltivarla, e verrà così sparsa nei nostri dipartimenti della semenza, e assicurato questo importante soccorso alla nostra gregia. (*)

(*) Al momento di mettere questo articolo sotto il torchio, le nostre rape sono inalterate pel gelo, e non dubitiamo più di poter arricchire la nostra agricoltura di questa preziosa varietà, che gode tutti i pregi del Rutabaga, e che è ad esso a preferirsi a ben molti riguardi.

Quanto però agli agnelli il più grande soccorso noi lo troviamo ne' cavoli. Tagliati sottilmente cominciano a mangiarne all' età di circa venti giorni sino a quella di due mesi, alla quale si appigliano ottimamente alle rape che si ha l'attenzione di tagliar in pezzi minuti per evitare ogni pericolo. Sarà bene di osservare che i cavoli destinati agli agnelli debbono essere imbianchiti colla privazione della luce, che è quanto dire assai teneri in sul principio; quindi che da essi non sono a questa età ricercate tutte quelle varietà che non sono capitate, e che sono tuttavia dagli scrittori raccomandate di preferenza. Al qual riguardo non sarà inutile d'osservare, che la migliore varietà fra le brassiche per venir in inverno al soccorso delle nostre gregie è quella che appunto si coltiva negli orti nostri. I cotanto predicati cavoli alberi, grandi cavoli di Scozia, e simili che noi abbiamo coltivato, non sono che produzioni miserabili nel nostro clima, e nei nostri terreni quando vengono paragonate a quelle delle varietà coltivate da noi, delle quali un capo mediocre pesa almeno un quarto di più che il più bell' individuo delle varietà piramidali e scossese.

Questo è lo stato in cui si trova, Signori, la vostra gregia: ancora pochi anni, e poi il pubblico avrà imparato a tenerla in quel conto di pregio, e di preeminenza, che essa ha sopra di ogni altra, e nel tempo stesso ad apprezzare la riconoscenza che deve alla Società, ed il benefizio, che si ha fatto il Governo nel conservarla.

RELAZIONE

Dei risultati dagli sperimenti fatti sul nuovo metodo di riscoldare l'acqua a forza di vapore per la filatura della seta proposto alla Camera di commercio dal signor Ferdinando Gensoul, con l'intervento delli signori Commissarj dell' Accademia Imperiale delle scienze, e della Società d' agricoltura, letta nell' adunanza delli 31 dicembre 1807 dal sig. NUVOLLONE PERGAMO *Vice-Presidente, ed approvata per essere pubblicata.*

È senza dubbio il prodotto della seta il più importante ramo del commercio attivo di questa 27 ma Divisione militare, poichè si calcola che il raccolto dei bozzoli ascende nelle annate comuni a 500 m. rubbi, che valutati al discreto prezzo di fr. 20 cadun rubbo importano la somma di dieci milioni di franchi, la quale somma diviene più ragguardevole, quando questi bozzoli sono ridotti in seta.

Per la qual cosa l'acrescere questo prodotto è lo stesso che promovere col privato il pubblico bene, ed accresce egualmente il prodotto netto della seta, chi meglio sa coltivare i gelsi, ed educare i filugelli, quanto chi sa con maggiore risparmio preparare la seta per le manifatture, anzi un tale risparmio, siccome porta non solo a sostenere, ma anche a superare la concorrenza dei vicini, profittando della rinomanza e della riputazione, che le sete piemontesi hanno acquistata da lungo tempo presso le nazioni straniere.

La propagazione, e la coltura dei gelsi, l'edu-

cazione dei vermi da seta, il perfezionamento dei bozzoli e delle sete chiamò in vari tempi * e in varie guise le cure del governo ** e nessuno ignora

---

* La memoria più antica circa l'introduzione dei vermi da seta nel Piemonte è del 1289.

** Dalle carte esistenti negli archivii e dai conti delle spese fatte per servigio della Contessa Sibilla di Baugé dal maestro d'Ostello, che furono pagati venti danari *uni misso Gebennar quœsitum vermes facientem siricum.*

Nè per conoscere l'utilità del commercio delle sete non era già d'uopo ad Amedeo V, marito della nominata Sibilla, che aspettasse a informarsene viaggiando in Italia; assai prima del 1289 doveva essergli noto questo ramo di commercio, poichè esso produceva una porzione di quelle Gabelle che erano state godute dal Conte Tommaso di Savoia suo fratello, il titolo delle quali salendo al 1235 fa comprendere che fosse in questo paese antica la notizia dei negozianti da seta: e si trova ne' suddetti archivii la tariffa del Dazio che si pagava in Avigliana ai tempi del suo zio Filippo, a cui succedette, e in quella tariffa si trovan nominati i zendadi e panni di seta, che solevano trafficarsi dai mercanti Lombardi, fra i quali come ognun sa figuravano grandemente gli Astigiani.

Ne' secoli XIV e XV i tessuti di seta si lavoravano in Savoia e in Piemonte.

Nel secolo XVI prima del 1592 l'arte della seta aveva meritate le cure benefiche del Sovrano.

In febbrajo del 1565, d'ordine di Emmanuele Filiberto fu spedito a Genova un pedone a prender semenza di vermi da seta, forze perchè era venuta a notizia qualche specie distinta di quei vermi per dargli la preferenza.

Ma per dire particolarmente dei gelsi d' ordine di quel Principe furono piantate diecisette mille piante di moroni in una possessione sul territorio di Tronsano, denominata la Margherita.

Nel 1568 e 1569 si è eseguita un' altra piantazione al parco di Torino.

Con diploma del mese di agosto del 1566 viene

che vi erano leggi, provvidenze e Magistrati stabiliti per promuovere, e proteggere con tutti gli altri questo primo e più pregievole prodotto in ragion di commercio.

Accresciute le popolazioni, atterrate in gran parte l'estese foreste per acquistar terreni a più utili e più necessarie coltivazioni, e ultimamente per causa del eccessivo abbattimento d'alberi nel monte e nel piano, apparve tosto lo sbilancio tra la necessità d'alimento al fuoco, e la legna unica esca alle fiamme, onde si dovette pensare a procurarne la minor consumazione possibile per riparare al danno, mancanza, e carezza, che d'anno in

---

stabilita una deputazione *specialmente sopra quelli che introdurranno nuove facture di seta.*

Nel 1513 si è stabilita in Torino e in Moncalieri l'arte della seta.

Nella raccolta degli editti del Borelli si leggono le provvidenze relative alle manifatture di sete.

Alessandro Tesauro alludendo a tempi molto anteriori ad Emmanuele Filiberto nel secondo libro della Sereide, cantò:

» Alliguar suole in selve, e scene opache
» Il gelso e i seri han grato albergo
» Ma più d'ogni altra parte eran felici
» Di tanto ben queste leggiadre sponde,
» Cui lascia il primo onore, e i primi doni
Il Po c'ha il primo onore e primi doni,
» Dal Tanar, da due Dore, e doppia Stura
» Pria che nutrisse il bel paese in seno
» Troppo benigno, e dolce, il fuoco, e l'armi
» Empie voglie allettando a fargli oltraggio,
» Onde a se fu cagion d'acerbo danno,
» Ma non fu pur quest'arte in tutto estinta,
» Anzi ognor si ravviva e facil fuora
» Se come accenna il ciel favor le porge
» Che ancor racquisti in breve il primo onore.

anno s'aumentava in ragion dell' aumento delle molte manifatture e del lusso dei cittadini.

Egli è perciò che la nostra Società d'agricoltura a ragione rivolse le sue occupazioni, e li suoi studj nel pubblicare molte utili memorie ed instruzioni sopra questi oggetti che si possono leggere sparsi negli atti da essa pubblicati, e nella serie dei Calendarj Georgici; ma non si può ignorare che a spargere lumi in questa parte d' economia hanno moltissimo contribuito le opere di molti particolari, le ingegnose invenzioni proposte in diversi tempi, e gli sperimenti tentati sotto la vigilanza del già Magistrato del Consolato e del Consiglio di commercio.

Per la filatura della seta, che è l'operazione la più dispendiosa, si è considerato importantissimo l'oggetto di sperimentare la più economica ed utile maniera di filare i bozzoli con risparmio di spesa nella quantità della legna, o nella qualità del combustibile, e si è cercato di indagare quale forma, o del fornello o della bacina sia la più acconcia per economizzare il combustibile.

Tutti gl' ingredienti, che uniti all' acqua fredda hanno agevolato lo svolgimento della seta, hanno avuto cattivo esito: la seta filata in tal maniera presentò il vantaggio e l'economia della legna, ma ha perduto per lo meno il dieci per cento nella filatura.

V' ha chi ha tentato d' immergere i bozzoli in acqua bollente, quindi filarli in acqua fredda. Il risparmio della legna fu considerevole, ma il consumo cagionato dal troppo difficile svolgimento dei bozzoli ha prodotto un danno che superava li vantaggi provenienti dalla minor consumazione della legna.

Il signor Abate Ottolini ha creduto, che si do-

veva preferire ai fornelli comuni quello doppio che ha proposto alla Società patriotica di Milano, ma questo fornello, ancorchè presentasse qualche sorta d'economia col restringere il focolare, non si trovò essere il migliore.

Nel 1780 è riuscito al signor Spanzotti nella sua filanda di Rivoli di riscaldare con un sol focolare due caldaje e questa stessa forma di fornelletti e di caldaje è stata sperimentata da una commissione nominata dalla Società patriotica di Milano.

La prova si è fatta nel 1782 col paragone di fornelli d'altra forma per il corso di dieci giorni con aggiunte, e modificazioni rispetto agli inconvenienti da prima scoperti, e finalmente è stato deciso, e concordato, che il fornello detto di *Rivoli* era di considerevolissimo risparmio della legna.

All' economica filatura de' bozzoli era diretta l' invenzione del sig. Conte Fabio Asquini d' Udine, il quale ha proposto una nuova forma di mattoni, per cui quattro soli strati sono sufficienti alla costruzione del fornello.

Gli sperimenti fatti sopra l' uso del fornello, e del bacino inventato dal signor Costanzo Castellet in confronto di quelli, che si usano ordinariamente. Le correzioni fatte al fornello comune dal fu signor architetto Carlo Feroggio hanno dimostrato che si può fare qualche sparmio di combustibile, ma nel farne uso si sono scoperti molti inconvenienti.

Ora il signor Gensoul negoziante in sete nella città di Lione, già benemerito all' arte setificcia per l'ingegnoso meccanismo da lui inventato per

facilitare, e perfezionare la filatura delle sete (*) espone in pubblico sotto l'ispezione della nostra rispettabile Camera di Commercio una nuova macchina da lui immaginata per l'oggetto di economizzare la spesa del combustibile nella filatura dei bozzoli, adattando le ingegnose aggiunte da lui fatte alle scoperte del C.e Beniamin Tomphson di Rumphort sui vantaggj di trarre partito, e fare uso dei vapori dell' acqua bollente.

La Camera di Commercio, che vede con occhio penetrante la necessità di conciliare del perfezionamento della filatura delle sete, la consumazione minore della legna, e conseguentemente l'utilità pubblica, massime nelle attuali circostanze di minacciata penuria, e del caro prezzo di questo genere, si è compiacciuta associare alle sue osservazioni quelle dell'Accademia Imperiale delle Scienze, e della Società d'Agricoltura col particolare invito, che le ha fatto pervenire.

(*) » Mémoire sur les moyens de perfectionner la
» filature des soies, suivi de la description d'un nou-
» veau mécanisme adapté au tour à filer et du procès-
» verbal de l'expérience qui-en a été faite par l'Acadé-
» mie de Nimes, présenté au Gouvernement par le
» cit Ferd. Gensoul nég.

» A Lyon de l'imprimerie Burret 1803.

In questa operetta l'autore presenta l' Istoria dell'introduzione della manifattura delle sete in Francia, fa osservare alcuni abusi, e molti difetti, proponendo le correzioni, che si potrebbero facilmente adottare, suggerisce i mezzi per riuscirvi, e i vantaggj, che ne deriverebbero, spiega tutto il meccanismo del nuovo tornio, che propone, e si legge in fine il giudicio della Commissione per assistere agli sperimenti, e la decisione dell'Accademia di Nimes risultante dal processo verbale delli 10 fruttidoro anno 10.

Li Commissari deputati per assistere agli sperimenti ebbero occasione di osservare, che l'apparato consiste in un tino, in cui sta un fornello in metallo, che riscaldato da legna, o altro combustibile, mette in ebulizione l'acqua contenuta superiormente nello stesso tino, li di cui vapori passando per un tubo orizzontale, e quindi per altro transversale, si comunicano e discendono col mezzo di altri perpendicolari nelle caldaje disposte a due a due in retta linea in numero di ventiotto.

Per poter giudicare dell' utilità del nuovo metodo del sig. Gensoul in paragone di quello che si pratica comunemente, si è fatto construrre un fornello a due focolari secondo il metodo piemontese.

Due filatrici occupavano il fornello ordinario, e quattro furono destinate per filare a forza di vapore.

Nel corso delle sperienze li signori Commissarj hanno d'accordo convenuto che l'invenzione del sig. Gensoul presenta li seguenti vantaggi:

1.° Che la filatrice ha la facilità di poter dare all'acqua contenuta nella caldaja il grado necessario d'ebulizione mediante l'apertura del robinetto infisso al tubo perpendicolare, che ha comunicazione colla stessa caldaja.

2.° Che la filatrice non è soggetta a soffrire l'incomodo del calore continuato, come succede nei fornelletti secondo la forma ordinaria, e può nel corso della giornata filare maggiore peso di bozzoli.

3.° Che la giratrice non perde tempo a attigner tant'acqua, a provvedere la legna, e a stuzzicare il fuoco, e può per conseguenza applicare con più d'attenzione al lavoro della filatrice.

4.° Che in questa maniera si evita il fumo, e conseguentemente l'appannamento della seta.

5.° Che le caldaje ordinate secondo l'invenzione del sig. Gensoul occupano sito minore di quello occupato dai fornelletti della forma ordinaria.

6.° Che le caldaje e gli altri ordegni essendo costrutti e disposti in maniera a potersi disgiungere facilmente, il locale può servire dopo la filatura ad altri usi.

7.° Che volendosi stabilire una filatura affatto nuova secondo l'invenzione del sig. Gensoul si può diminuire la spesa nella provista delle caldaje di rame, potendosi sostituire bacini di legno dolce ben liscio, e pulito, o anche in majolica, o terra, e si potrebbe introdurre nei bacini un ordegno a robinetto in fondo per facilitare l'uscita dell'acqua, e la pulizia del bacino medesimo.

8.° Che mediante una specie di setaccio addattato nel fondo del bacino si può diminuire quella agitazione o ebulizione dell' acqua, che si forma nel centro, la quale disturba e incomoda le filatrici *

9° Che dalle sperienze formali continuate per il corso di quattro giornate alla presenza delli sig. Commissarj, degli intervenuti per la Camera di commercio e del sig. Inventore è risultato all'evidenza, che la consumazione della legna in paragone de' fornelletti secondo l' uso comune è ridotta a un terzo.

---

* A questo riguardo il sig. Dolce, uno de' Commissarj, ha opportunamente immaginato, che facendosi un fondo più profondo nel mezzo del bacino, e facendosi discendere il tubo, che porta il vapore attorno le pareti di esso, il setaccio sovrapposto non farebbe che coprire lo stesso fondo, e non occuperebbe lo spazio necessario all'operazione della filatura, mentre impedirebbe gli effetti della troppa ebulizione, e dell' agitazione dell'acqua bollente.

Nel corso degli sperimenti si è fatto osservare al sig Gensoul, che il tubo perpendicolare non avendo che un sol robinetto, era facile l'inconveniente, che mentre una filatrice ha bisogno di un grado di calore maggiore la vicina ne soffra: il sig. Gensoul avendo convenuto della giustatezza dell'osservazione, vi ha rimediato a dirittura coll' aggiunta di un secondo robinetto per agevolare ad ambe le filatrici il comodo di procurarsi il vapore necessario.

Si è dubitato se il vapore potesse agire egualmente nelle caldaje del centro, come in quelle delle due estremità, li sig. Commissarj hanno soddisfatto all'osservazione, e al dubbio con l'introduzione del termometro nell' acqua di tutte le caldaje eseguita nel medesimo instante, e si è veduto, che l'azione del vapore fu eguale e quasi instantanea in tutte le caldaje.

È stato osservato dai Commissarj, che l'acqua riscaldata col vapore ha acquistato il grado necessario in quindici minuti, mentre quella delle caldaje secondo il metodo ordinario non è parsa tale che dopo trenta minuti.

Insomma il sig Gensoul ha soddisfatto nella maniera la più compiacente a tutte le questioni, osservazioni, e sperimenti, che li Commissarj, ed altre persone astanti hanno proposte.

Mentre siamo in aspettativa del giudicio, che sarà per dare la Camera di commercio sulle qualità intrinseche della seta filata secondo i due metodi di paragone, per la più facile dimostrazione del vantaggio, che può risultare ai trattori di sete e al publico nella minor consumazione della legna, si supporranno due filature eguali, in numero di 30 caldaje.

La prima sarà costrutta con fornelletti doppj, e così di trenta caldaje riscaldate col fuoco immediato secondo l' uso ordinario.

La seconda sarà di 30 caldaje ordinate secondo l'apparato del sig. Gensoul, e riscaldate coll'azione del vapore.

Nella prima filatura fissando il peso della legna nella proposizione delli ℔. 7 consumati nell'esperimento dalli due focolari, la consumazione giornaliera per le 30 caldaje supposte sarà di ℔. 105.

Nella seconda prendendo anche l'adequata proporzione dai fatti sperimenti, la consumazione sarà di ℔. 40.

Li ℔. 105 corrispondendo più o meno a due carra di legna di rovere il di cui valore si calcola ordinariamente a fr. 12 caduna carra, la spesa della legna per consumazione nella prima filatura sarà di fr. 24.

Con la stessa regola calcolando li ℔. 40 consumati nella seconda filatura, la spesa giornaliera della legna sarà di fr. 8.

A questa spesa si deve necessariamente aggiugnere quella della mercede giornaliera da fissarsi alla persona destinata per assistere e regolare il fuoco del fornello che riscalda l'acqua nel tino, che fissata a fr. 1 50 ne viene che la spesa totale per il fuoco della macchina sarà di fr. 9 50.

Nella fatta supposizione il beneficio giornaliero risultante dalla macchina a vapore essendo di f. 14. 50, ascenderebbe a fr 580 per il corso d'una filatura di quaranta giornate.

E quando si voglia aver riguardo alla prima spesa da farsi nell' acquisto dell' apparato, che si può fissare a f. 3500, regolando l'interesse annuo di questo capitale al cinque per cento si dedur-

ranno fr. 175, e il beneficio sarà nullameno di fr. 405.

Il signor Professore Moriondo, uno dei commissarj, della Società fa osservare, che può accadere, che la macchina si sconcerti per l'effetto della filtrazione, ed azione dell'acqua bollente sul legno, di cui è formato il tino, e sia perciò necessaria una riparazione, la di cui spesa sarebbe più considerevole e il pregiudicio più sensibile, quando l'inconveniente accadesse nel tempo della filatura: onde egli crede, che converrebbe calcolare presso poco il tempo della durata del tino, ed avere presente la spesa che può accadere doversi fare nella nuova costruzione, al fine di riconoscere, se l'utilità, che risulta dall'economia della legna possa compensare in un certo corso d'anni non solamente la prima spesa nella costruzione di tutto l'apparato, ma innoltre di quella delle annuali, o accidentali riparazioni.

Da quanto si è dissopra riferito relativamente ai tentativi fatti nei tempi passati per l'oggetto di facilitare, perfezionare, ed economizzare la spesa dei combustibili nella filatura della seta, e dai risultati dagli sperimenti ultimamente fatti secondo l'invenzione del sig. Gensoul, dopochè la Camera di commercio avrà solennemente dichiarato, che la seta filata secondo questo metodo non soffre alcun pregiudicio dall'azione del vapore, e non perde delle sue qualità intrinseche, giova sperare che i trattori delle sete, possessori di filande, incoraggiti dal particolare loro interesse, si disporranno a introdurre l'uso d'una macchina, che sostanzialmente tende al vantaggio generale della nazione.

MEZZO ECONOMICO

DI SBIANCHIRE LINGERIE,

Estratto dalla Memoria che ha per titolo: Instruction populaire sur le blanchissage domestique à la vapeur, rédigé par M.r Cadet de Vaux et publié par ordre de S. E. le Ministre de l'Intérieur.

Del signor Nuvollone Pergamo vice-presidente.

L'imbianchimento delle lingerie, che interessa generalmente l'economia domestica, la pulizia, la salute, e la conservazione degli uomini, non è sfuggita dalle viste del saggio, ed illuminato Ministro degli interni, il quale in mezzo alla moltiplicità delle più serie occupazioni del vasto Impero, informato dell'utilità del nuòvo metodo di sbianchire le lingerie a forza di vapore proposto dal signor Cadet de Vaux, ha ordinato che ne fosse publicato un estratto ad instruzione del popolo.

Un metodo, che riunisce all'economía del tempo quella della legna, e del sapone, e il di cui buon successo è assicurato, in tutt' i casi non può essere accolto, che con premura.

A questo utile oggetto, la Società d'Agricoltura, che si fa un doveroso impegno di secondare le benefiche superiori intenzioni ha deliberato che fosse pubblicato l'estratto della riferita instruzione alla più facile intelligenza degli abitanti di questa 27.ª Divisione militare.

In esecuzione dell'appoggiatami incumbenza io esporrò con la maggiore brevità ciò che sostanzialmente forma l'idea del nuovo metodo, che si propone.

Per spiegare la teoria dell' imbianchimento, l'autore stabilisce che le lingerie sucide pesano il cinque per cento di più delle bianche, questo maggior peso proviene 1.° da una quantità d'umidità viscosa, 2.° dal sucidume.

Che per l'imbianchimento dei panni lini conviene portar via l' umidità viscosa, e disporre il sucidume con renderlo solubile:

Il lavamento con acqua riempie il primo oggetto, perchè l'umidità viscosa è solubile nell' acqua pura: mentre l' uso dei sali artificiali operano l'unione delle sostanze grasse. Quanto alle macchie, che sono depositi di materie coloranti, colle quali le lingerie sono entrate in contatto scompariscono col mezzo della neutralizzazione, o della combinazione.

In questa guisa l'imbianchimento si eseguisce con le seguenti quattro operazioni.

CONDOTTA DELL' IMBIANCHIMENTO A VAPORE.

I.a Operazione.

Per questa operazione l'autore suggerisce, che si dovrebbe in tutte le famiglie lavare con acqua pura in ciascuna settimana le lingerie sucide della settimana antecedente; le lingerie si conserverebbero meglio, e non contrattarebbero alcun cattivo odore: basterebbe bagnarle il giorno avanti la liscivia, ma siccome poche di quelle persone incaricate di questa operazione, o non hanno, o

non possono avere quest'attenzione regolare, si va a supporre, che non vi ha luogo.

Dunque per adattarsi al metodo, che si propone si laveranno a dirittura le lingerie a grande acqua, che può essere di pozzo in mancanza di quella di fontana; per rendere l'acqua del pozzo egualmente efficace a quella, si getterà in essa poco a poco della dissoluzione di carbonato di soda, o sale di soda, sino a che non si intortorbidi, e non si formino dei precipitati terrosi.

Se vi sono nelle lingerie delle parti molto sporche, si farà uso del sapone a secco, cioè a dire quando le lingerie saranno levate dal tino, e scolate, si fregheranno le parti sporche col sapone senza lavarle altra volta.

II.a Operazione.

Le macchie essendo di diversa natura, basterà fregare le une leggermente con sapone, le altre, quali sono quelle di sugna, olio cotto, e di altre materie grasse, debbono a dirittura essere trattate con l'essenza di trementina per combinare le parti grasse, e in seguito con l'acqua acidulata per disciogliere le sostanze coloranti metalliche.

Le macchie di rugine, d'inchiostro si levano con l'acqua acidulata sola: quest'acqua acidulata si compone con una semplice mescolanza d'acqua, e di acido sulfurico sino ad acidezza aggradevole; altrimenti si rischierebbe di bruciare i panni lini.

III.a Operazione.

Il ranno, o liscivia è una dissoluzione di sei parti di sale di soda cristalizzata, e una mezza di sapone entro cinquanta parti d'acqua.

Si farà disciogliere il sapone separatamente in sei parti d' acqua calda, e il sale di soda nella stessa quantità d' acqua fredda, o calda.

Fatta la dissoluzione si riunisce poco a poco, e vi si aggiunge il soprappiù dell' acqua, che deve formare il ranno.

La proporzione della quantità del ranno a quella dei panni lini è di 25 libbre a 100 di lingeri asciute. Il ranno si può impiegare freddo, ma è miglior cosa, che sia caldo. massime nell' inverno.

Quindi li panni lini precedentemente bagnati, e scolati si stendono nel tino, si spruzzano con una porzione di liscivia, di maniera che siano bene penetrati, e si lasciano in tale stato sino all' indomani

Li panni lini più sottili si collocano in fondo del tino, e superiormente li grossolani, all' oggetto di poter praticare il contrario nel tino a vapore.

Se le lingerie sono molto sucide, bisogna aumentare di una, o due parti la proporzione del sale di soda, ed immergere le grossolane nella liscivia medesima prima di collocarle nel tino.

Così disposte si lasciano sino al giorno dopo nel tino.

L' apparato consiste in un fornello, una caldaja, un tino a vapore, una graticchia, un treppiede, e dei tubi.

Il fornello è fabbricato in modo a presentare, e conservare il più gran calore colla minore consumazione della legna.

La caldaja deve essere più larga che profonda, adattata alle pareti del fornello, sarà lotata in modo a non lasciar passare nè fumo, nè calore.

Il tino è un recipiente di legname bianco più

largo superiormente, che inferiormente, munito, e rinserrato da cerchi di ferro; e deve avere un coperchio movibile per essere sovrapposto nel tempo dell'operazione.

La graticchia, che deve essere di legname bianco, avrà la forma di una cesta, questa è destinata a contenere le lingerie grossolane; la graticchia entra in parte nella caldaja, ed è sostenuta dal treppiede di ferro posto in fondo della stessa caldaja.

L'intervallo fra il fondo della caldaja, e la graticchia è occupato dal ranno: nelle piccole biancherie si sostituisce una graticchia piana, che è collocata nella gola della caldaja.

Li tubi a vapore sono formati da due cingoli piani distanti uno dall'altro mezzo pollice, e fermati da due caviglie: questi tubi collocati a piombo sopra la graticchia, uno nel mezzo, l'altro appoggiato contro le pareti del tino, danno passaggio al vapore, che si spande per tutta la massa delle lingerie.

Posto il treppiede nella caldaja, si colloca la graticchia, e si dispongono li tubi come si è detto dissopra.

Si ordinano le lingerie grossolane sopra la graticchia, e in seguito le altre secondo la qualità della loro sottigliezza.

Il tino deve essere lotato con terra grassa dalla parte, che si unisce alla caldaja.

Si continua riempire il tino di panni lini, si versa sopra il liquido rimasto nel tinello, in cui era stato tuffato: se questo liquido, e quello, che scola dai panni lini, e cade nella caldaja non è sufficiente, si aggiunge ranno, oppure acqua semplice.

Si accende il fuoco: l'acqua lisciviata si vaporizza, e penetra la massa sino all'alto, sollevandosi il coperchio si sente un vapore abbruciante, e sono anche tali i panni lini.

Si lascia che tutta la massa conservi questo grado di temperatura per un quarto d'ora, passato questo tempo si separino le tele di colore, poi le sottili, quindi le grossolane, che si mandano lavare immantinenti.

Le lingerie debbono stare nel tino per il tempo di tre alle sei ore.

Il tino a vapore può essere riempito di nuovo, e dare un secondo tinaggio nel tempo, che si lava il primo, e così in seguito.

Il ranno che rimane può essere conservato per tre settimane, e servire in altra occasione per la lavatura preliminare dei straccj.

IV. Operazione.

Le lingerie estratte dal tino a vapore sono trasportate alla fontana, dove non è più necessario di far altro, che immergerle nell'acqua, premerle, e fregare le parti più sucide.

Applicazione alla teoria.

La prima operazione, cioè la lavatura coll' acqua semplice scioglie, e netta le lingerie delle umidità viscose solubili.

L'immersione nella dissoluzione del sale di soda ha per oggetto la combinazione dei corpi sucidi per renderli solubili.

La penetrazione dei panni lini a forza di vapore, e la somma temperatura, alla quale è sommessa, ha per oggetto:

1.° Di far penetrare la totalità, e li corpi stessi delle lingerie col mezzo del dissolvente.

2.° Di rendere questo dissolvente più attivo per la sua massima divisione, e per l'effetto del calore.

L' ultima lavatura tende a portar via, e purgare tutte le nuove combinazioni formate dall'azione dei dissolventi sullé sostanze, colle quali si sono unite.

OSSERVAZIONI.

Siccome li sali di soda prescritti per la composizione del ranno sono in molti paesi (e massime da noi) preziosi, e di caro prezzo, insino a che si sarà pervenuto di ricavare dalla decomposizione in grande il sal marino, è importante d'indicare i mezzi di supplirvi con qualche economia.

Le sostanze, che possono supplire al sale di soda sono le liscivie delle ceneri, e la dissoluzione della potassa.

Il liscivio delle ceneri deve essere filtrato; scolato a freddo nella maniera seguente:

Si mettono le ceneri in un tino, e gli si versa sopra poco a poco acqua fredda, nella quale si lascia macerare per ore 24, si tira quest'acqua per il foro inferiore, e si versa di nuovo, sino a che si riconosce, che non tira più seco sali in dissoluzione.

Il liscivio formato con la potassa si prepara in questa maniera, si prendono 12 pinte d'acqua, libbre 1 potassa bianca di Russia, un'oncia di sapone, questo liscivio s'impiega come quello di sale di soda.

VANTAGGJ DELLO SBIANCHIMENTO A VAPORE.

Le lingerie acquistano senza il soccorso del sapone la più grande bianchezza, le macchie trattate avanti con l'acqua acidulata, o col sapone, secondo la diversa natura di esse, spariscono; le lingerie più grossolane, e più sucide diventano così proprie, e pulite come le sottili: l' economia del tempo è considerevole, quella della legna è anche maggiore per causa della ingegnosa costruzione del fornello: quella del sapone è di due terzi alla metà: vi è inoltre la facilità, il comodo di fare la prima lavatura in casa coll' acqua del pozzo: le lingerie non possono essere macchiate dal liscivio, e questo non può mancarsi: l' ultima lavatura è semplice, facile, e spedita: le lingerie, che non soffrirebbero cinquanta liscivj nel metodo ordinario, resisteranno a cento secondo il metodo a vapore, che si propone; per l' impreziabile vantaggio, che vi è di conservare le lingerie, le quali non è necessario di battere, e di fregare colle spazzole..

Il metodo sovrariferito, che interessa tutte le classi di persone, merita la particolare attenzione delle Amministrazioni, degli Ospizj di carità, e di tutti li pubblici stabilimenti, perchè offre una economia di spesa considerevole.

Deve anche interessare l'economia politica sotto il rapporto delle arti, del commercio, e soprattutto per il minore consumo, che si fa della legna, perchè tutto si combini col vantaggio generale.

AGGIUNTA

ALL' ARTICOLO SULLA COLTURA DELL' ARACHIDE.

Occorreva di fare nuovi, ed esatti sperimenti per accertare quant' oglio si possa estrarre da un dato peso, o misura di frutti, ossia nocciuole dell' Arachide per vieppiù comprovare l'utilità, e la convenienza di coltivare, e propagare tal pianta.

L' egregio signor Borsarelli nella relazione pubblicata nel Calendario Georgico del 1806 aveva opportunamente osservato, che *le nocelle*, *ossia frutti*, di cui ha fatto uso nello sperimento, *benchè maturi, non erano però a quel grado di siccità, al quale accostumasi lasciar venire le mandorle, le noci, e simili per l' oggetto di estrarre l' olio.* Egli ha perciò attribuito il minore risultato dell' olio, alla qualità dei frutti.

Un secondo esperimento fatto ultimamente prova la giustatezza della riferita osservazione.

Il signor Barberis Direttore in capo della spezieria de' poveri, il quale si è cortesemente incaricato di questo secondo esperimento fatto con tutta esatezza, riferisce quanto segue:

Le libbre 10, oncie 4 di frutti dell' Arachide spogliati della corteccia erano in peso di libbre 6, oncie 4.

Le nocciuole ridotte in polvere in un mortajo di metallo, e quindi sottoposte al torchio, hanno prodotto lib. 2 8 olio per espressione.

Fa considerare la perdita di un' oncia circa di olio succhiate dalla carta, che ha servito a contenere le nocciuole sotto il torchio, e nell' imbuto per la filtrazione.

Innoltre dal residuo che si è pestato nuovamente, e fatta la digestione a bagno di maria, sottoposto al torchio si ricavarono oncie 5, che aggiunte danno un prodotto totale di lib. 3 1, cioè oncie due meno della metà.

Dallo sperimento fatto dal prelodato signor Borsarelli risulta, che lib. 3 3 di nocciuole ridotte in pasta, e spremute sotto il torchio si è ricavato una libbra ed un' oncia di buon olio, dico libbre 1 1.

Dal confronto delli due sperimenti si riscontra, che era fondato l'avvertimento del signor Borsarelli, onde è bene di non far uso delle nocciuole prima che siano perfettamente essiccate.

SPERIMENTO

SULLA ESTRAZIONE DELL' OLIO DAL CIPERO ESCULENTO.

Vi è chi ha creduto, che i frutti del cipero esculento si potessero utilmente impiegare nella manifattura dell' olio.

Il signor abate Borson diligentissimo osservatore, e sperimentatore per verificare la supposta utilità, ebbe la compiacenza di comunicare i risultati del suo sperimento.

» Una libbra e mezza di cipero esculento pian-
» tato in un campo, ha occupato 12 in 13 ta-
» vole di terreno.

» Detta pianta fu sradicata al principio di no-
» vembre 1806, e la raccolta fu di rubbi 2 18
» in mandorle.

» Nel finire di settembre dell' anno seguente
» fu incombensato di fare olio di quel cipero, e
» per procedere nell' esperienza con ogni rigore,
» vuolsi soprattutto che i panni fossero affatto
» nuovi, e per averli tali fu d'uopo aspettare sino
» alli 18 di ottobre, giorno in cui fu fatto l'espe-
» rimento nel modo seguente.

» Prima di tutto debbo avvertire che le man-
» dorle di quel cipero erano appassite, ed ave-
» vano perduto il terzo della loro grossezza per
» il troppo loro essicativo stato, e la pellicola
» tanto vi aderiva, che non fu possibile di stac-
» carla; le mandorle nel detto stato furono sot-
» toposte alla macinazione sotto la mola di pie-
» tra, prima ben bene purgata da ogni immon-
» dizia, e di corpo straniero per un ora e mezza;
» a misura che venivano rotte, e ridotte più
» sottili, il loro gusto prima insipido, si faceva
» migliore: ma la mola non si tingeva quasi
» niente, o ben poco di olio, e le mandorle
» ridotte in polvere assai fina, erano quasi prive
» di ogni umidità, e non davano verun indizio
» di materia oleosa.

» In questo stato ridotte le mandorle in pol-
» vere affatto secca, fu riposta in mezzo ai panni
» soliti, ma nuovi sotto il torchio, il quale prima,
» come anche tutto quello che doveva servire allo
» sperimento era stato nettato con ogni diligenza
» da tutte le immondizie, acciò l' olio non ve-
» nisse imbrattato da qualunque corpo straniero.
» Il panno più piccolo del solito non ebbe che

» una piegatura, acciò inzuppandosi meno di olio,
» il prodotto di questo non venisse meno.

» L'olio, che ne venne estratto era del più
» bel colore giallo, senza gusto, e affatto nitido,
» e di peso libbre due, oncie undici, ed un
» ottavo.

» La materia fu indi rimessa sotto la mola per
» un' ora di tempo, e poi fatta riscaldare, co-
» me si usa per altri olj; nell' uscire questa se-
» conda volta dalla pesta, era sempre in polvere
» bianchiccia, e asciuta.

» Sotto il torchio, e nello stesso modo di pri-
» ma diede una libbra, oncie sei e mezza di
» olio giallo, bello, e in apparenza come il
» primo.

» Tutto questo olio messo in bottiglie a ri-
» posare per giorni 8, non fece quasi verun
» deposito: il colore era sempre giallo; ed assag-
» giato in salata da persone di più difficile gusto,
» fu trovato di buonissimo gusto.

» Ma benchè forse troppo asciute fossero state
» le mandorle, fra le quali parecchie erano già
» state attaccate dal verme, ben si vede che dal
» poco prodotto in olio, il *Cyperus esculentus*,
» considerato come pianta oleifera, non può ve-
» nire introdotto con vantaggio per uso della
» società.

AVVISO

DELLA SOCIETA' AI PASTORI DEL PIEMONTE.

Il vajuolo delle pecore, *claveau* de' Francesi, detto volgarmente *la boussa*, si è ultimamente manifestato in una greggia, a poca distanza della Città di Torino. Temesi che la stessa disgrazia accader possa in qualche altro angolo delle nostre campagne, e pare che l' ignoranza, od una anche non colpevole negligenza de' rispettivi pastori possa pur essere stata cagione di così funesto accidente. La Società vogliosa di contribuir dal suo canto alla più pronta estinzione di questo contagio, ed a prevenire un novello attacco per l' avvenire, ha adottata la mozione del Presidente Buniva, di stampare cioè tradotta dal medesimo in lingua volgare l' istruzione intorno a questa malattia pubblicata dal Consiglio d' agricoltura presso il Ministro degli interni, e compilata dal signor Professore Gilbert membro dello stesso Consiglio, dell' Istituto nazionale, e Professore direttore aggiunto della Scuola veterinaria d'Alfort. Questa traduzione sarà corredata di varie note, ed aggiunte relative alle circostanze particolari del nostro paese.

I pastori ne son prevenuti, affinchè provvedendosene, possano approffittare delle cognizioni contenutevi, onde mettersi in grado di operare a questo riguardo, giusta le migliori regole dell' arte veterinaria, il desiderio della Società, e le sempre saggie volontà del Governo.

INVITO

AI SIGNORI CORRISPONDENTI DELLA SOCIETA' RIGUARDANTE LA VACCINA.

La Società convinta anch' essa in forza di replicatissimi sperimenti, che la vaccina è indubitabilmenti antivariolica, invita i signori suoi corrispondenti di fare quanto possono, onde propagandola fra l' interessantissima classe de' contâdini, prevengansi gli infiniti malanni, e le pur troppo altrettanto numerose, quanto crudeli, e premature morti cagionatevi dal contaggio vajuolico. Si procede dalle ore dieci al mezzogiorno di ogni giovedì alla vaccinazione nell' alloggio del signor Professore BUNIVA Presidente della Società. Un deposito di umore vaccinale, di aghi vaccinini, e di instruzioni stampate intorno a questo preservativo sicuro è stabilito presso il portinajo del palazzo dove raunasi la Società (già del Collegio de' nobili), a fine di secondare lo zelo filantropico di coloro, cui piacerà di corrispondere alla presente invitazione.

INDICE.